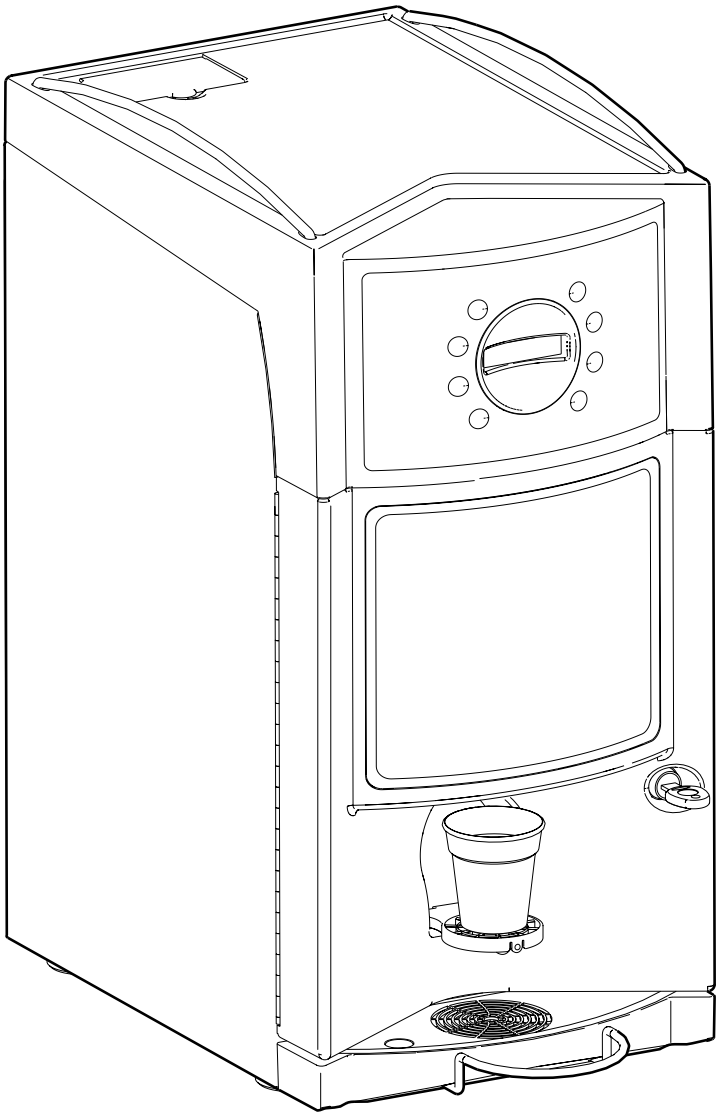
www.Bianchindustry.com

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



BVM 303 GAIA

CERT. N° 9105 BNVD

UNI EN ISO 9001: 2000

CERT. N° 9191 BNVN

UNI EN ISO 14001:2004

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara bajo su responsabilidad que la familia de los distribuidores automáticos modelo:

"BVM 303 GAIA"

Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

1) 73/23 CEE Baja Tensión ⇒ 93/68/CEE⇒ 2006/95/EEC -BT-

2) 89/336/CEE Compatibilidad Electromagnética ⇒ 91/263/CEE⇒ 92/31/CEE ⇒ ⇒ 93/68/CEE ⇒ 2004/108/CEE -EMC-

3) REG. (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.
REG. (CE) 1895/2005 sobre la restricción del uso de algunos derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.
DIR. 2002/72 CE sobre los materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

1) BAJA TENSIÓN (Seguridad Eléctrica BT):

EN 60335-1 : 2002 + A1+ A11	(Norma general de seguridad eléctrica)
EN 60335-2-75: 2004+ A1	(Normas particulares para distribuidores comerciales y aparatos automáticos para la venta)
EN ISO 11201 + EN ISO 3744	Medición del ruido acústico Nivel de potencia acustica : LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC)

EN 55014-1:2000+A1+A2
EN 55014-2:1997+A1
EN 61000-3-2: 2000+A2
EN 61000-3-3:1995+A1+A2
EN 61000-4-4
EN 61000-4-5
EN 61000-4-6
EN 61000-4-11
EN 61000-4-2

EN 50366:2003 +A1 Medición del campo electromagnético alrededor del distribuidor

3) IDONEIDAD DE LOS MATERIALES EMPLEADOS, EN CONTACTO CON SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

Pruebas de "Idoneidad al contacto con sustancias alimenticias" tal como está previsto por la legislación italiana D.M. 21-03-1973 y posteriores enmiendas ⇒ Decreto n.° 227 de 4 de mayo 2006 , y las Directivas Europeas acogidas:82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n.° 1935/04 y Reg. CE n.° 1895/2005.

Zingonia di Verdellino (BG), 01/01/2008

EL ADMINISTRADOR DELEGADO
Omero De Martin

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Con arreglo del Decreto Legislativo 25 Septiembre 2007, Nº 185 y al Art. 13 del Decreto Legislativo 25 Julio 2005, Nº 151 "Actuación de las Directivas **2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE**, relativas a las restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como asimismo a la eliminación de los residuos".

El símbolo del cajón tachado aplicado en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser recogido por separado de los demás desechos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, una vez que ha alcanzado el final de su vida, a los idóneos centros de recolección diferenciada de los desechos electrónicos y electrotécnicos, o devolverlo al revendedor en el momento de la compra de un nuevo aparato de tipo equivalente.

La adecuada recolección diferenciada para el envío sucesivo del aparato al reciclaje, para el tratamiento y para la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y sobre la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, implica la aplicación de las sanciones administrativas con arreglo al Dec. Leg. Nº 22/1997 (artículo 50 y siguientes del Dec. Leg. Nº 22/1997).

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD

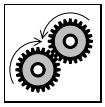
¡ATENCION! *Indicaciones importantes para la seguridad!*

LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*

Antes de cualquier intervención de mantenimiento, ***cortar la alimentación eléctrica.***

¡ATENCIÓN! : *máquina conectada a la tensión eléctrica*

¡ATENCIÓN! : *superficie de contacto MUY CALIENTE.*



¡ATENCIÓN! *Piezas en movimiento*

PE *Indicación de toma en tierra*

PICTOGRAMAS

ADVERTENCIAS

ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN

Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos.
El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 7.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

TÉCNICO INSTALADOR

Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.
Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del INSTALADOR

Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

DESTORNILLADORES
Corte pequeño
Corte mediano
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeña
Cruz mediana
Cruz grande
En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

LLAVE CRICK n° 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMACIÓN

INDICE

1.0 PREMISA

1.1 Advertencia para el usuario

1.2 Advertencias generales

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descripción de la máquina

3.2 Modo de empleo

3.3 Descripción del funcionamiento

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Transporte y traslado

4.2 Almacenamiento

4.3 Embalaje

4.4 Recepción

4.5 Desembalaje

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

6.0 INSTALACIÓN

6.1 Posicionamiento

6.2 Tanque autónomo (de serie)

6.3 Kit conexión a la red hidráulica (optional)

6.4 Conexión a la red eléctrica

6.5 Puesta en marcha

6.6 Instalación

6.6.1 Carga de agua

6.6.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

6.7 Carga de producto

6.7.1 Carga de los contenedores

6.7.2 Instalación del monedero

7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

8.0 MANTENIMIENTO

9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

9.1 Limpieza y carga

9.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

9.1.4 Limpieza semanal

9.1.5 Carga de producto

9.2 Mantenimiento aconsejada

9.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario

9.2.2 Mantenimiento del grupo de café

9.3 Dosificación

9.3.1 Regulación de la dosis y el molido

9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

9.4 Inactividad

10.0 DESMANTELAMIENTO

11.0 ALARMAS Y SEÑALACIONES

1.0 PREMISA

1.1 Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.

El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento,(que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

1.2 Advertencias generales

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

– *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*
El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

– *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conoscimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .

– *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanacer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*

– *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*

– *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*

– *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.

– *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*

– *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a* ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*

– *Es facultad de* ***Bianchi Vending Group S.p.A.****, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

☎ *+39 035 4502111*

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)*
- *Versión de programa de la memoria de microprocessore (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa Master).(Fig.1.2).*

Bianchi Vending Group S.p.A.*, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:*

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

– ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** *no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*

– *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*

– *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*

– *El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1º C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).*
No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

– *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*

– *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato y sean controladas por una persona responsable por su seguraidad.
Los niños deben ser controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El acceso al área de servicio está permitida sólo a personal dotado de específicos conocimientos y experiencia práctica de los aparatos.

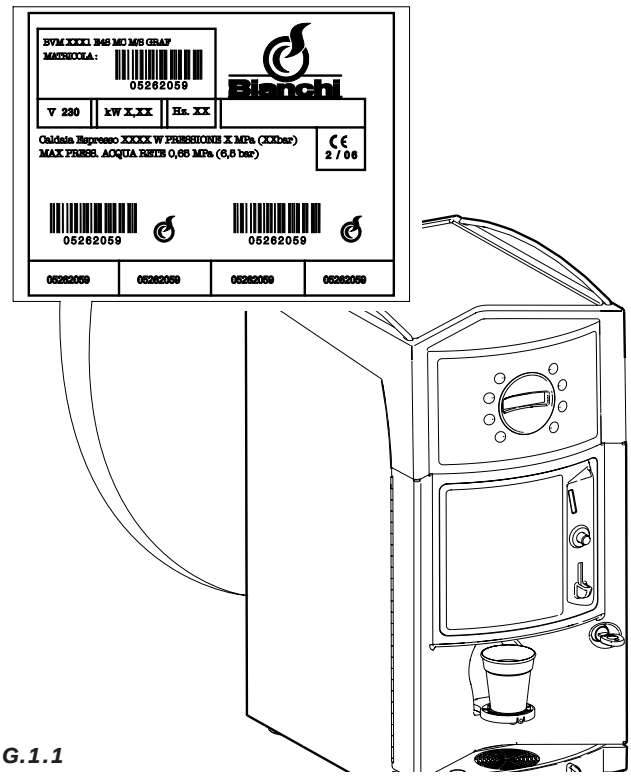


FIG.1.1

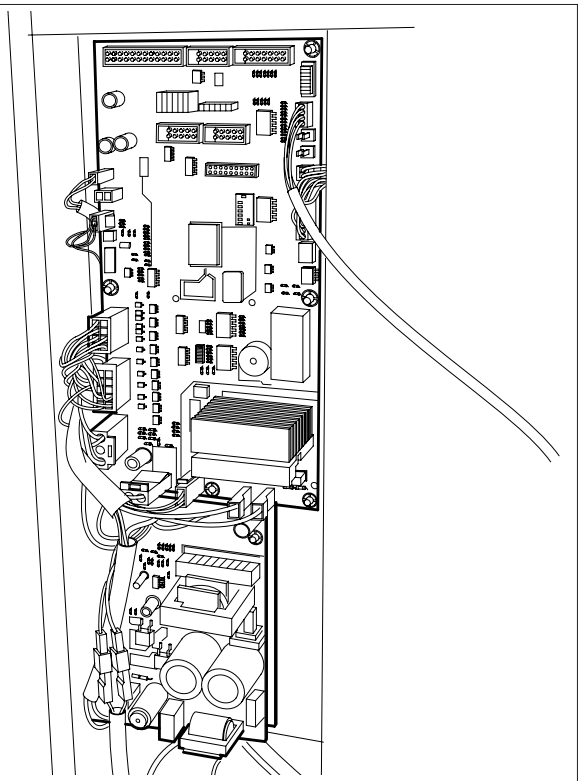


FIG.1.2

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Alto	mm 650
Ancho	mm 310
Fondo	mm 450
Peso	kg 25
Tensión de alimentación	V 230 - V110
Frecuencia de alimentación	Hz. 50 - Hz. 60
Potencia (1)	de 1,5 kW à 2,5 kW
Corriente nominal	7,42 A
CONSUMO MEDIO:	
Conexión hidráulica	3/8" gas
Conexión eléctrica	prise SCHUKO
ALIMENTACIÓN HIDRAULICA	
de red con presiones comprendidas entre 0.5 y 6.5 bar	
RESISTENCIA DE CALDERA	
De tipo acorazado	
de 1500W para monocaldera café expreso	
de 2500 W para doble caldera café expreso	
de 2000 W para caldera solubles	

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	
Contenedor de Café en granos	kg 0,8
Contenedor simple para productos solubles	1,75 l.
Contenedor doble para productos solubles	3,5 l.

(1) Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

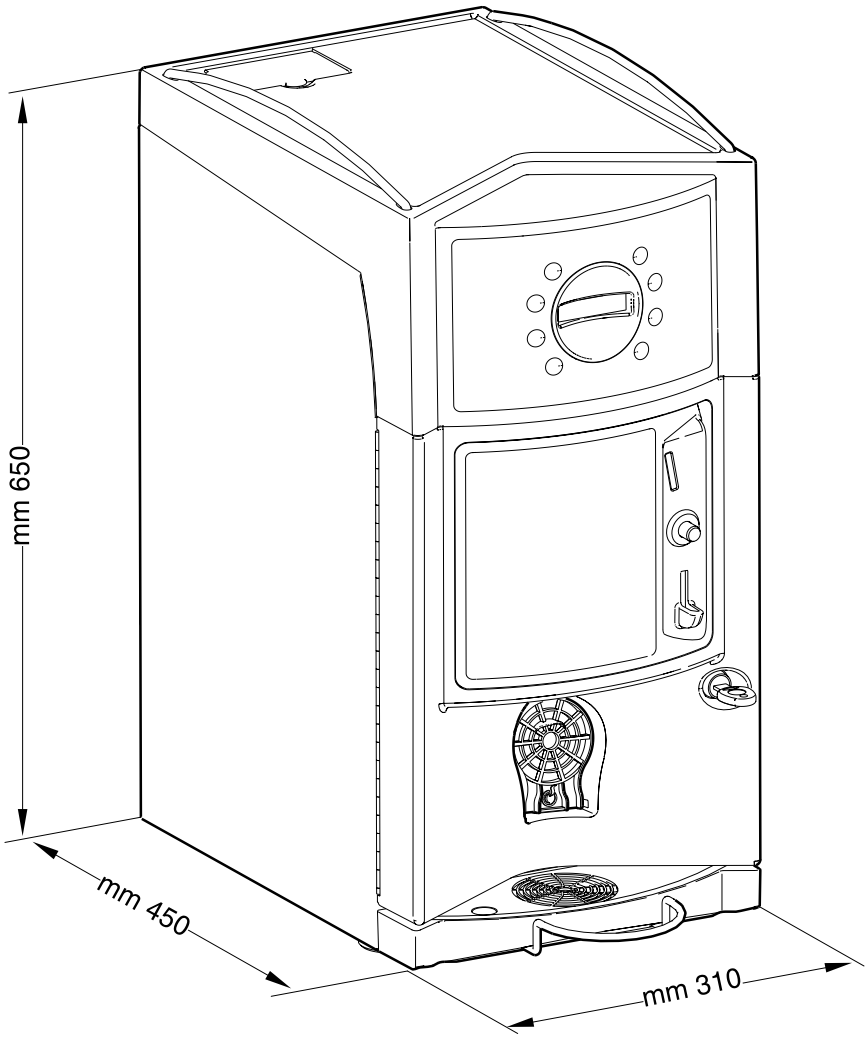


Fig. 2.1

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descrpción de la máquina (Fig.3.1)

3.1.1 Versión Expreso

1 Grupo café y muela de café
2 Grupo recipientes bebidas solubles
3 Contenedor de Café en granos
4 Tanque autónomo
5 Switching
6 Tarjeta teclado
7 Caldera precalentamiento (versión doble caldera)
8 Zona de recepción
9 Botonera
10 Tarjeta Master
11 Soporte vaso
12 Caldera Expreso
13 Soporte jarra (accesorio)

Versión Expreso

BV303ES01NA *= Con Caldera precalentamiento*

BV303ES02NA *= Monocaldera*

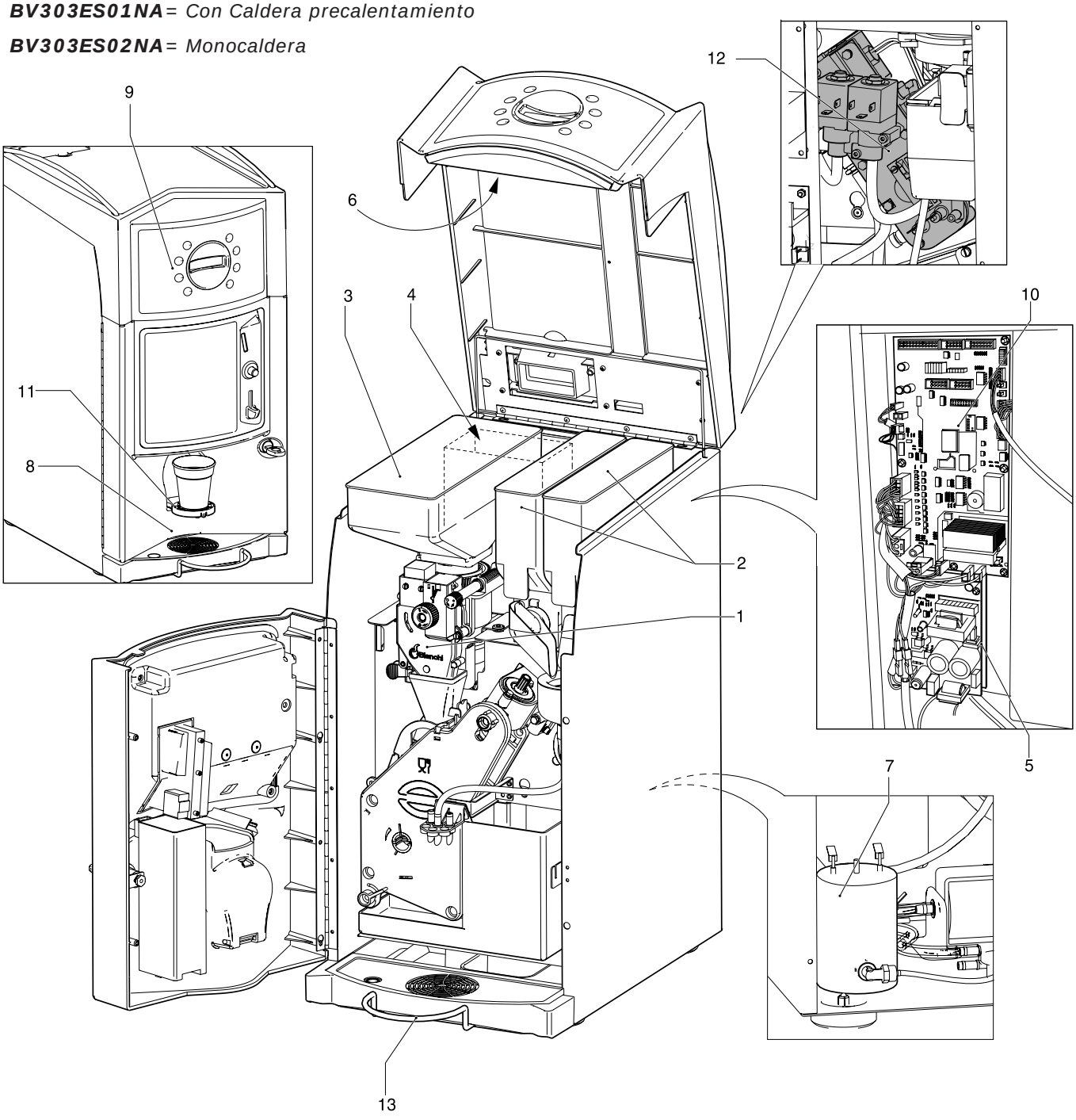


Fig. 3.1

3.1.2 Versión solubles (Fig.3.2)

1 Grupo café y muela de café
2 Tanque autónomo
3 Switching
4 Tarjeta teclado
5 Caldera solubles
6 Zona de recepción
7 Botonera
8 Tarjeta Master
9 Soporte vaso
10 Soporte jarra (accesorio)

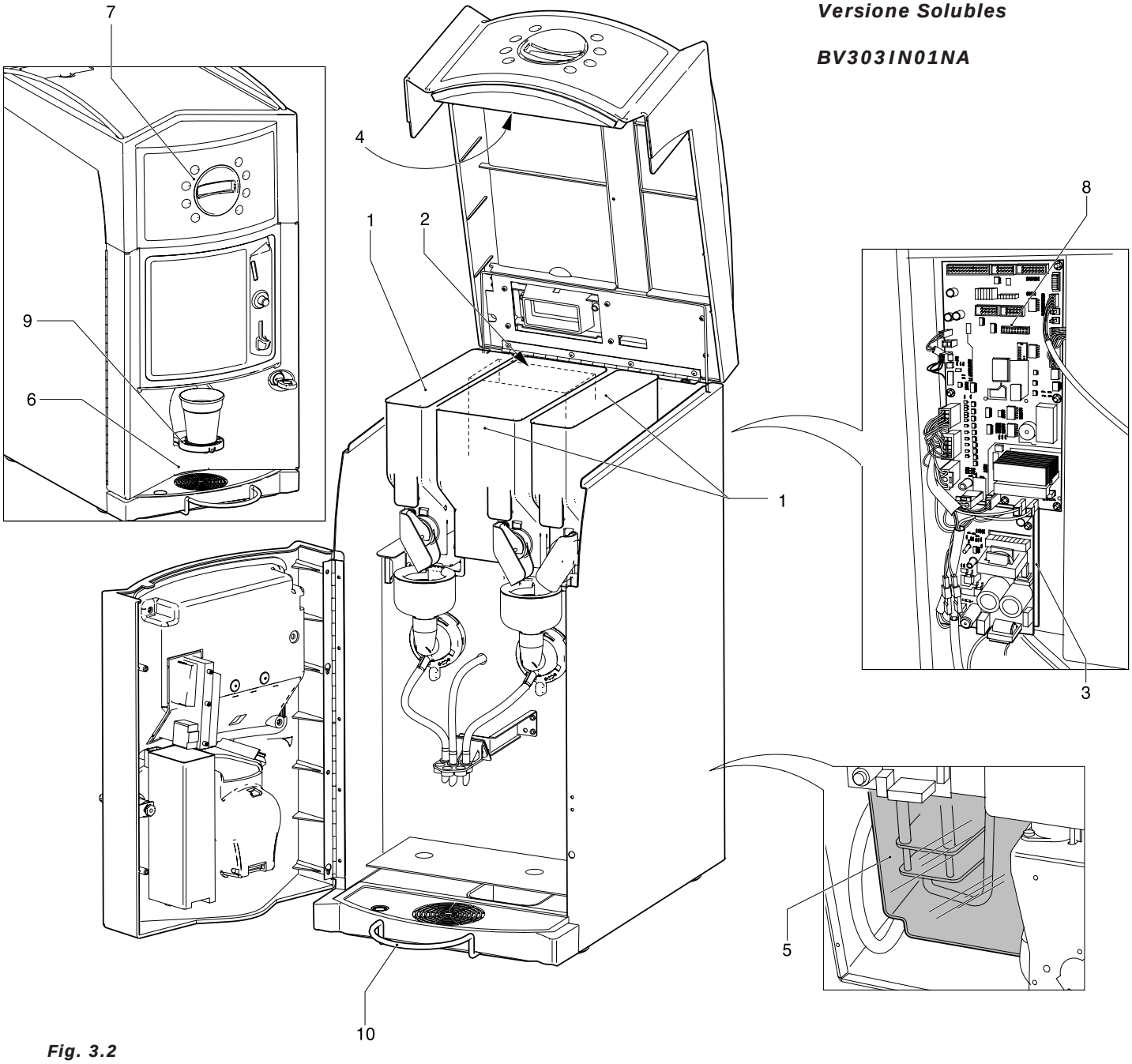


Fig. 3.2

3.2 Modo de empleo

El distribuidor automático mod. BVM303 Gaia se ha de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).

El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos.

Los vasos de plástico y las paletinas para la mezcla del azúcar se pondrán a disposición del usuario pues no son distribuidas automáticamente por el distribuidor mod. BVM303 Gaia .

La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

3.3 Descripción del funcionamiento

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera.

Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

TOMA DEL VASO Y DE LA PALETINA

El distribuidor automático mod. BVM303 Gaia no dispone de un distribuidor automático de los vasos y de las paletinas.

El usuario pues proveerá de manera autónoma a suministrarse de los correspondientes distribuidores puestos a disposición cerca del distribuidor, volviendo a colocarlos correctamente en el compartimiento de erogación (fig. 3.3 y fig. 3.4).

Es posible, además, solicitar un soporte para poder posicionar en el compartimiento de suministro una jarra (suministrados ambos a pedido), como se indica en las fig. 3.5 y 3.6.

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

El distribuidor automático mod. BVM303 Gaia, en la versión estándar, no prevé el suministro de azúcar, por lo tanto el usuario deberá proveer de manera autónoma a endulzar las bebidas.

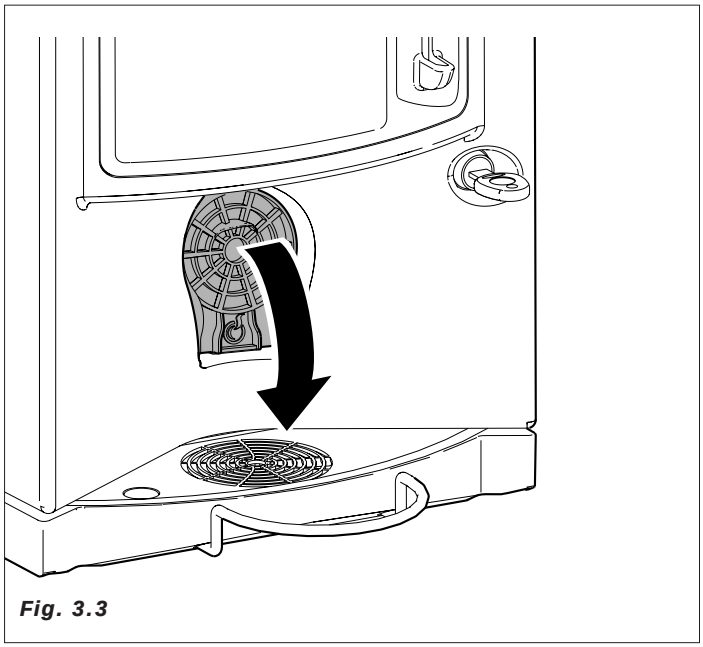


Fig. 3.3

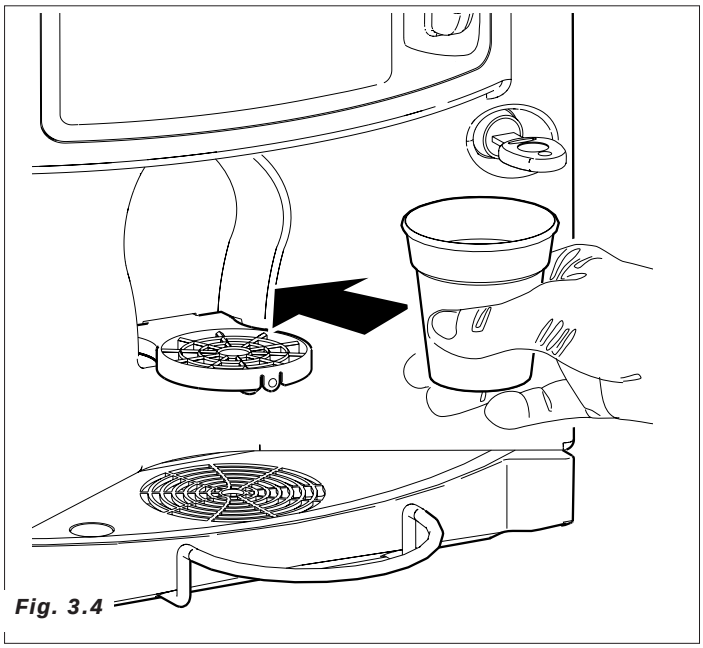


Fig. 3.4

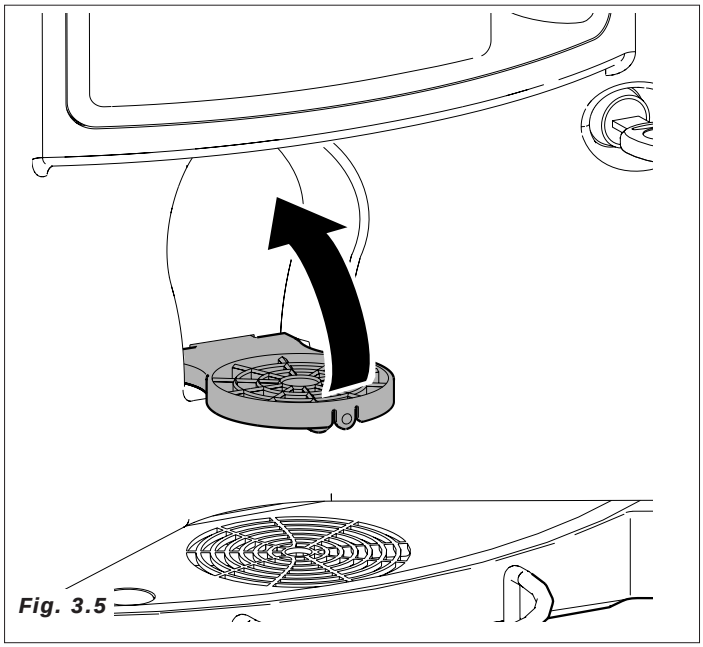


Fig. 3.5

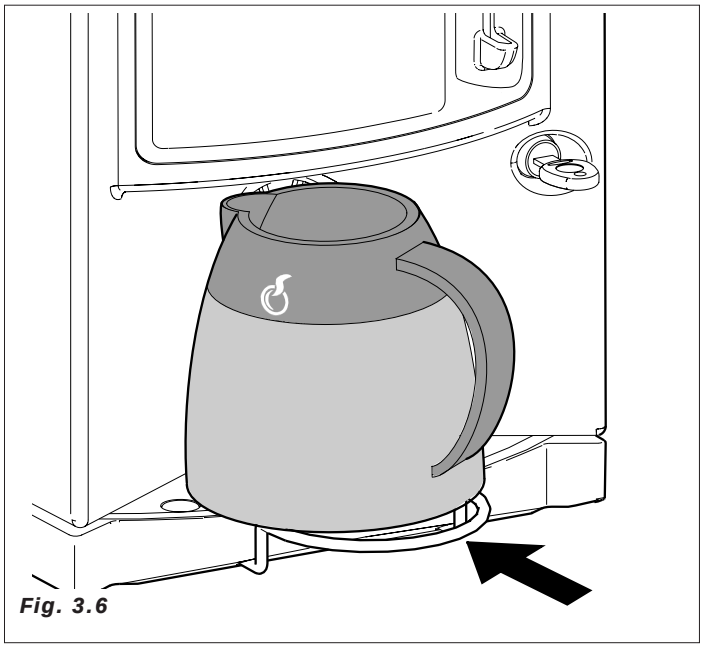


Fig. 3.6

BEBIDA SOLUBLE

Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.

– Se activa la electroválvula fijada sobre la caldera expreso *(Fig.3.7)* para introducir la cantidad de agua programada en la batidora.

– Se activa la bomba que suministra la cantidad de agua programada, y controlada por un correspondiente dispositivo electrónico (contador volumétrico).

– Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones, primero se dispensa el producto sobre la batidora) *(Fig.3.8)*.

– Una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora.

Fig. 3.9 - Caldera precalentamiento

Fig. 3.10 - Caldera solubles en polisulfona

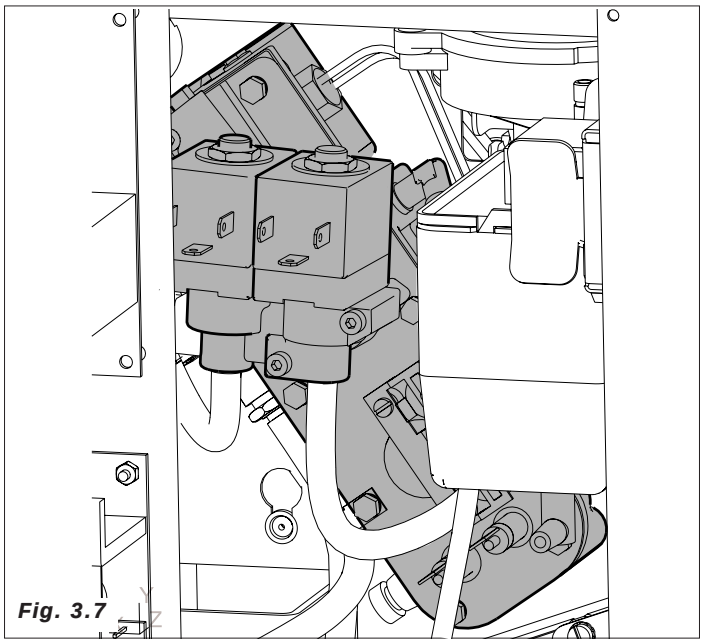


Fig. 3.7

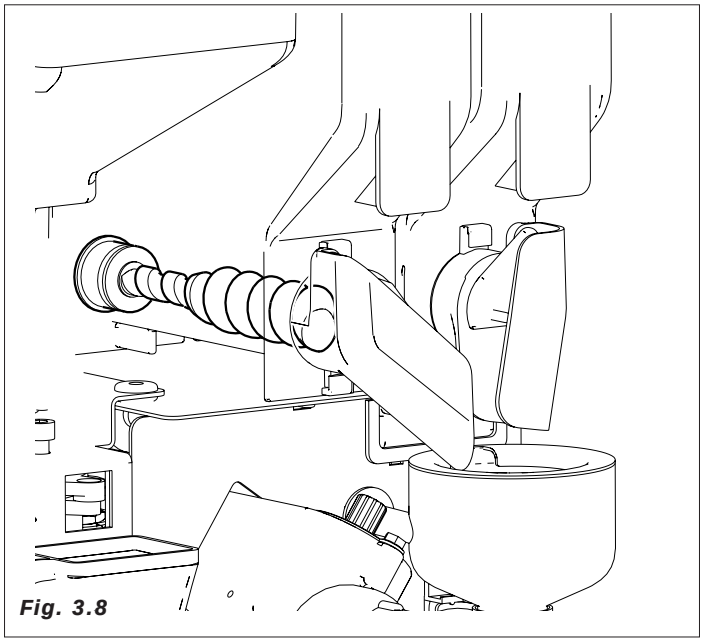


Fig. 3.8

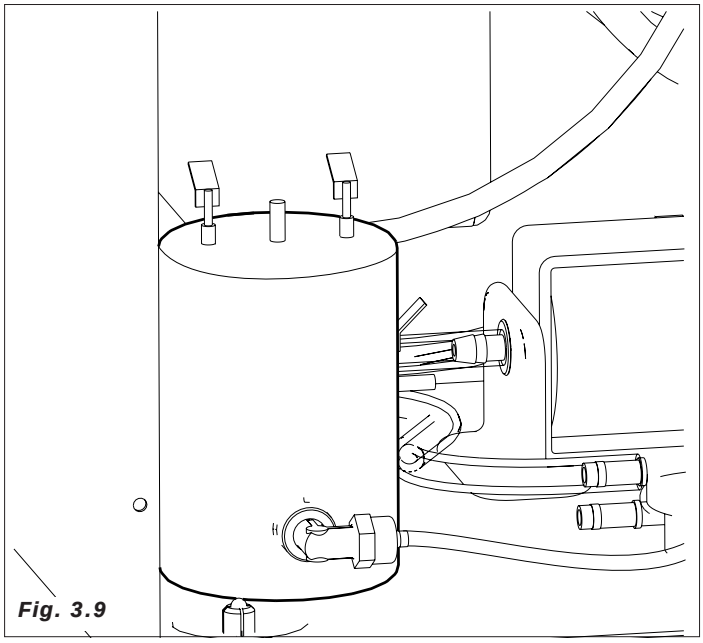


Fig. 3.9

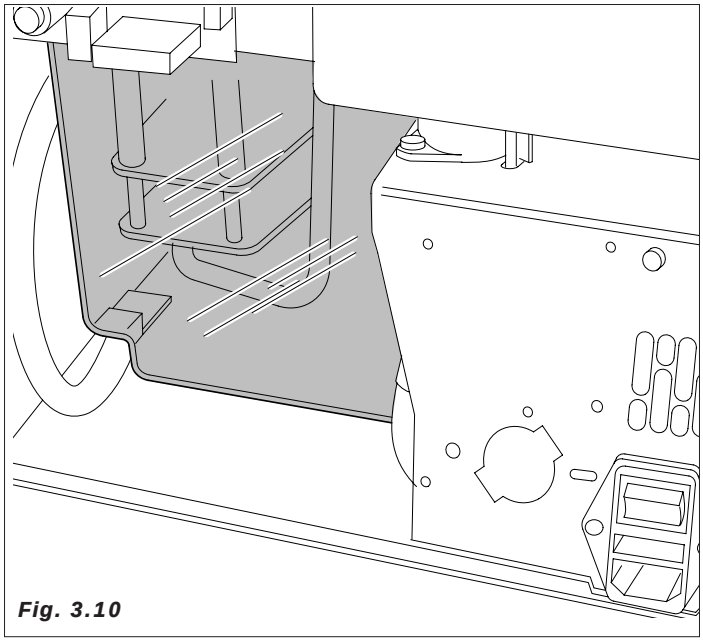


Fig. 3.10

CAFÉ EXPRESO

Este proceso se realiza sólo para los modelos dotados de grupo de café expreso.

– Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador *(Fig.3.11)*.

– Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación.

– Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla *(Fig.3.12)*.

– Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba *(Fig.3.13)*

– De nuevo se activa el motorreactor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo,(durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada) *(Fig.3.14)*.

La secuencia de estas operaciones (molienda y suministro café) puede efectuarse en orden inverso, según el tipo de programación utilizada.

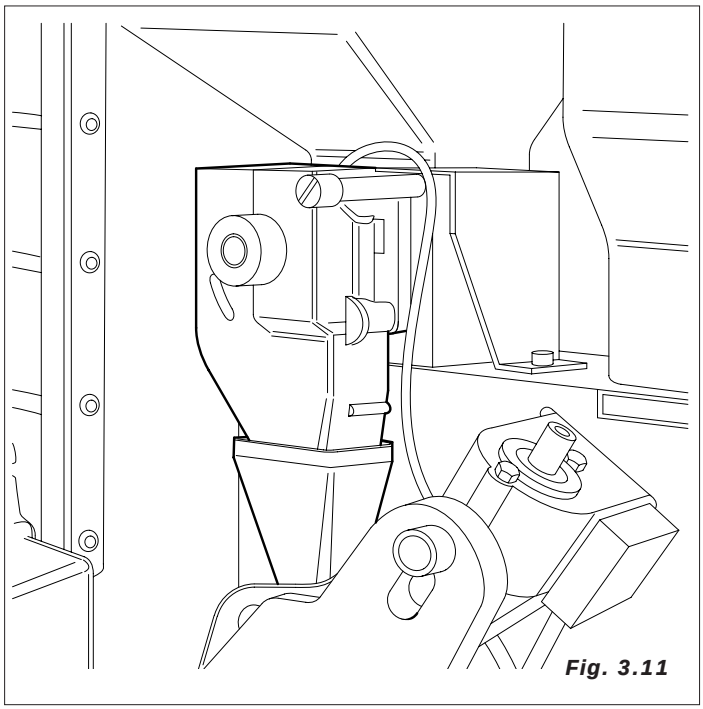


Fig. 3.11

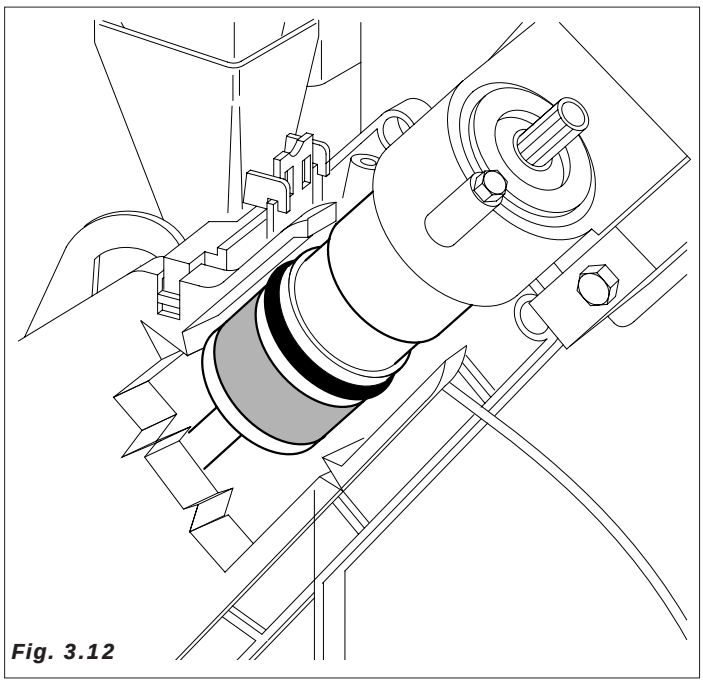


Fig. 3.12

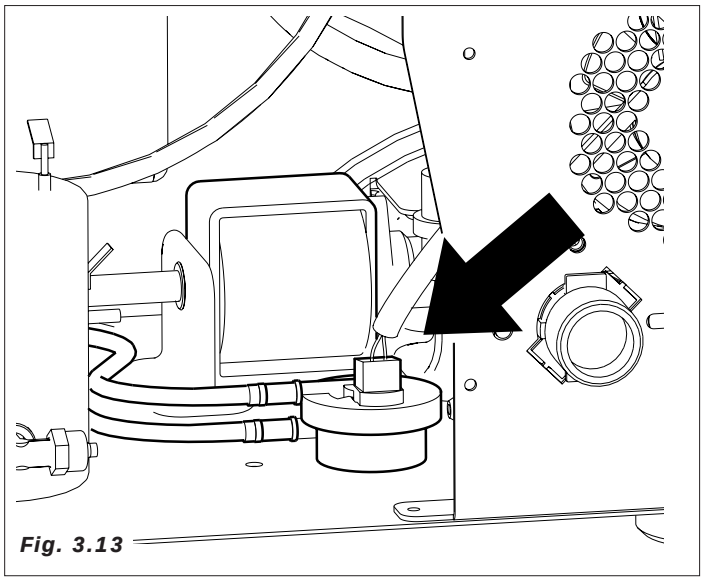


Fig. 3.13

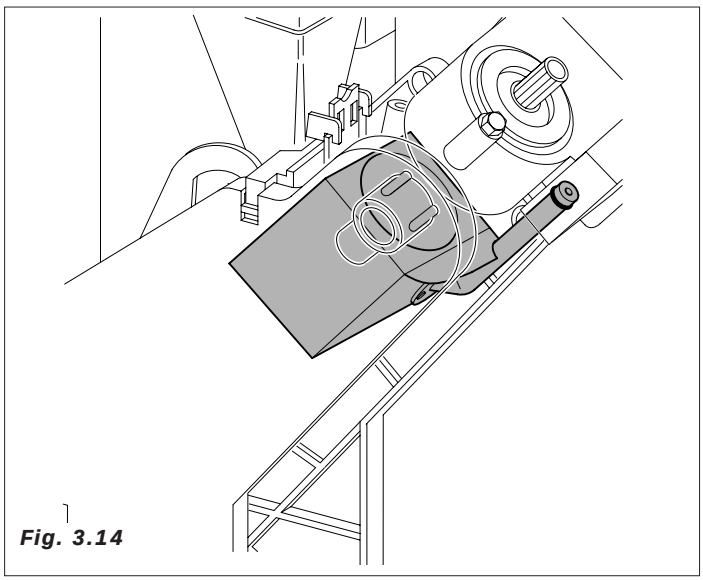


Fig. 3.14

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Transporte y traslado (Fig.4.1)

La manipulación del distribuidor debe ser efectuada por 2 personas (Fig.4.1).

Evitar de:

– *volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral*
– *arrastrar el distribuidor*
– *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
– dar sacudidas al distribuidor

Evitar que el distribuidor:

– *sufra choques*
– *esté sobrecargado por otros bultos*
– *sea expuesto a la lluvia, al hielo o a fuentes de calor*
– *esté cerca de lugares húmedos*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

4.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C. (Fig.4.2).

4.3 Embalaje

El distribuidor se suministra en una caja de cartón, protegido por un embalaje de poliestireno (Fig.4.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

4.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación “conforme salvo examen”, y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.
Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.

*El embalaje de la máquina debe estar integro, **no debe**:*

– presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
– presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
– presentar signos de uso indebido.

4.5 Desembalaje

– Hay que liberar el distribuidor de su embalaje, extrayendo los paneles de poliestireno y retirándolo de la caja (Fig.4.2).

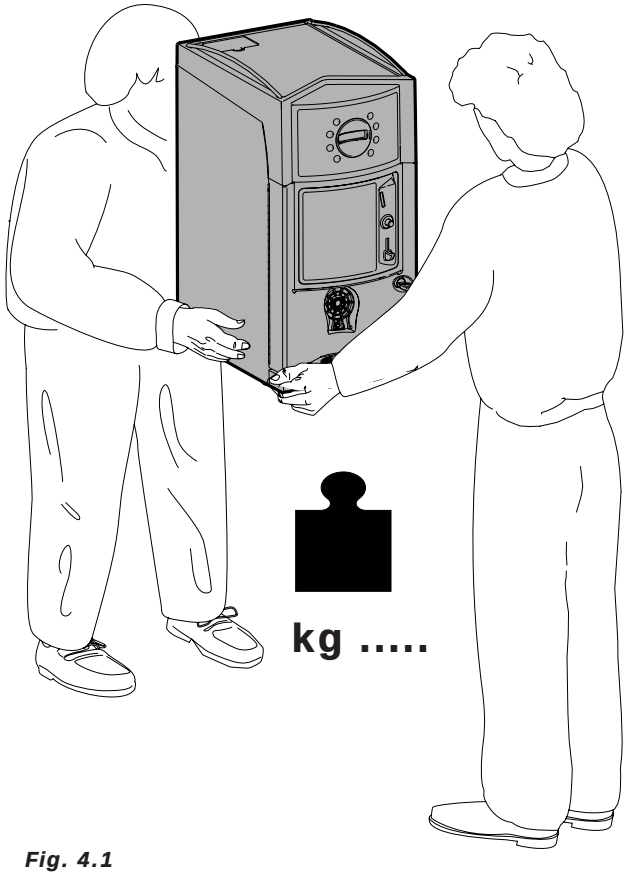


Fig. 4.1

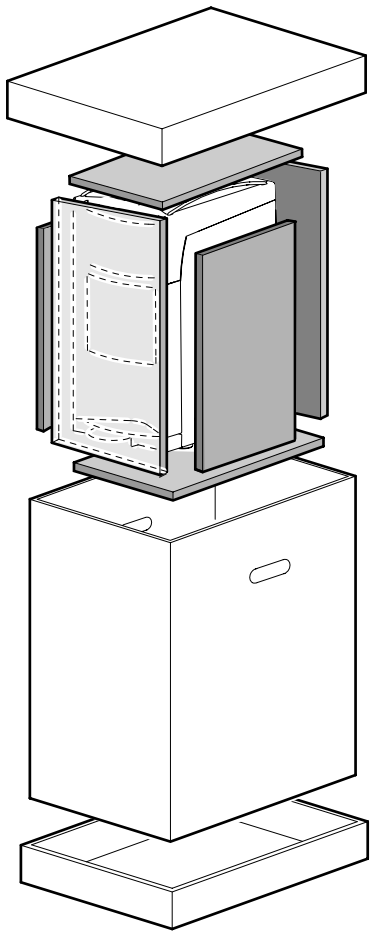


Fig. 4.2

– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso *(Fig.4.3)*

quitar la cinta adhesiva de:

- protector de monedero y tarjeta teclado
- contenedores de producto

El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

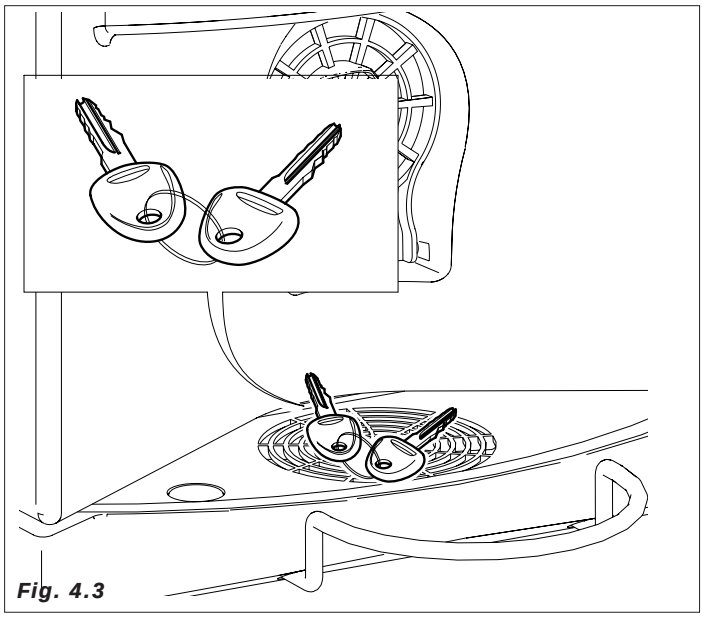


Fig. 4.3

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

ATENCION

– Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.
– Las operaciones de instalación y mantenimento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
– El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.
– El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mÍnimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimento de la máquina.

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NIGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

– Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
– **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.**
– Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.
– Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
– ***Bianchi Vending Group S.p.A.*** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:

- instalación incorrecta
- alimentación eléctrica o hídrica no adecuada
- limpieza y mantenimiento no adecuada
- modificaciones no autorizadas
- uso indebido del distribuidor
- recambios no originales

– Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

6.0 INSTALACIÓN

6.1 Posicionamiento

– Como ya fue especificado en el párrafo “5.0 Normas de seguridad”, el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1ºC.

– Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm.(Fig.6.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.

¡ATENCIÓN! No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.

Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso *(Fig.6.1)*.

Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

6.2 Tanque autónomo (de serie)

El tanque de agua, previsto en la zona posterior del distribuidor, debe ser llenado directamente por el encargado del mantenimiento. La capacidad máxima del depósito es de 3,8 litros.
Llenar el depósito autónomo levantando la tapa situada en la parte superior de la máquina, como se indica en la figura 6.2.

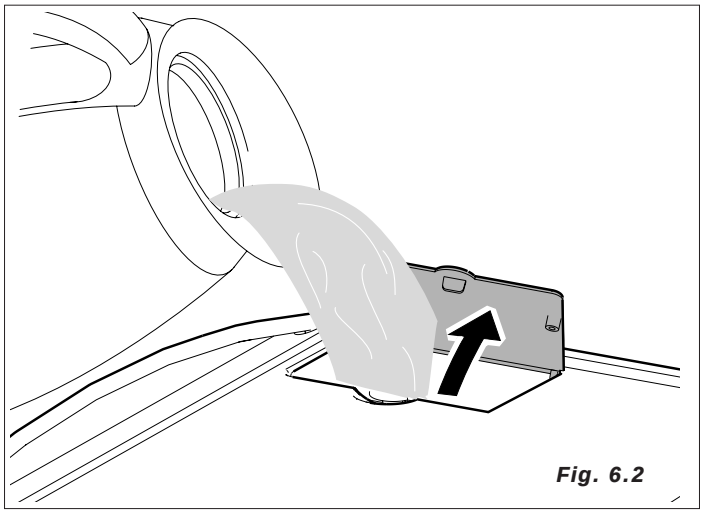


Fig. 6.2

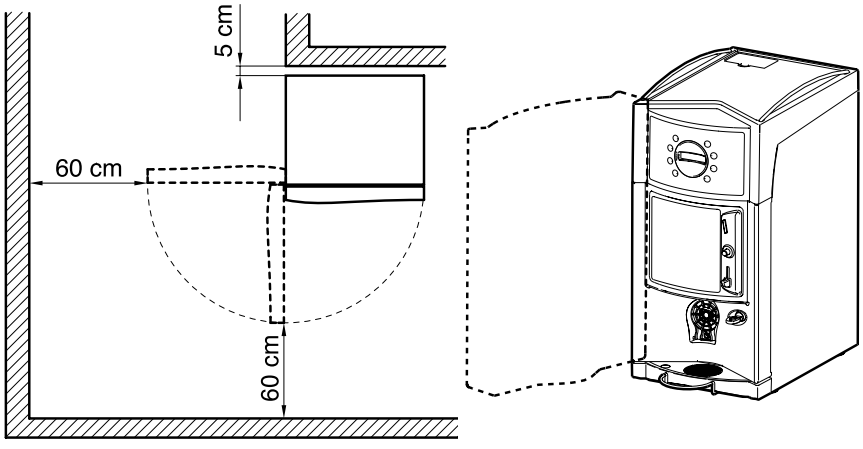


Fig. 6.1

6.3 Kit conexión a la red hidráulica (optional)

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:

– potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).

– que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).

– instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario *(Fig.6.3)*.

– antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad *(Fig.6.4)*.

– conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo *(Fig. 6.5)*.

– la conexión prevista es de 3/8 macho*(Fig.6.6)*.

En la figura 6.7 se ilustra el esquema de la conexión a la red hídrica.

Para las operaciones de instalación del kit de conexión a la red hídrica consultar las correspondientes instrucciones, anexas al kit mismo.

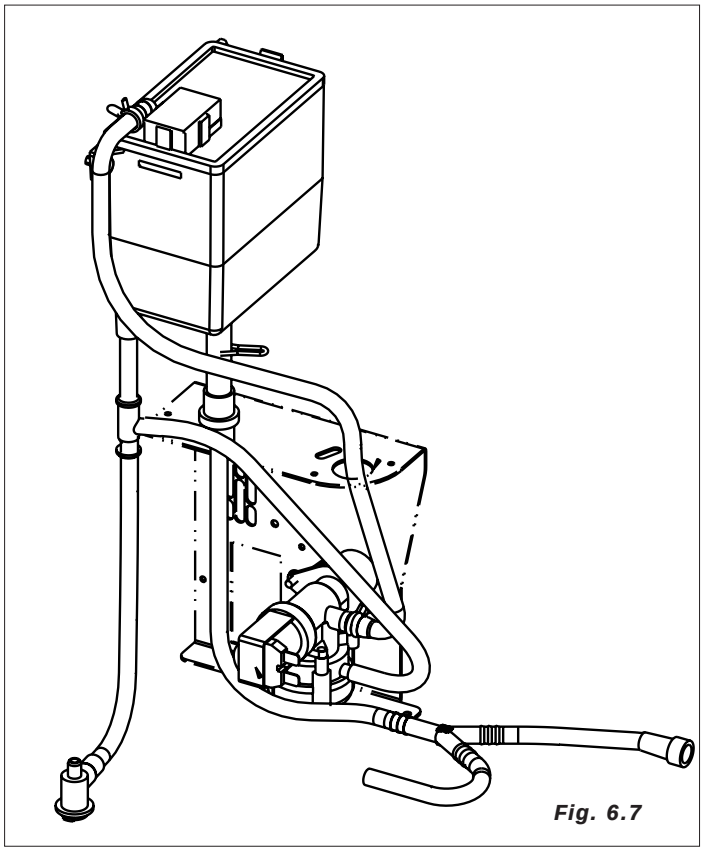


Fig. 6.7

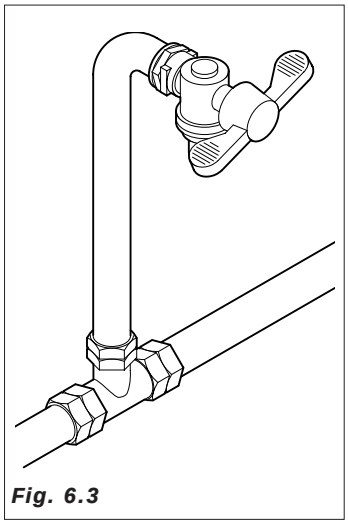


Fig. 6.3

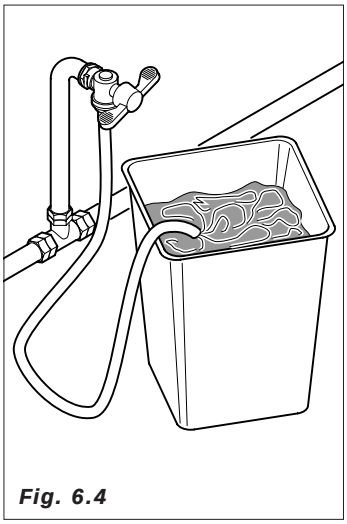


Fig. 6.4

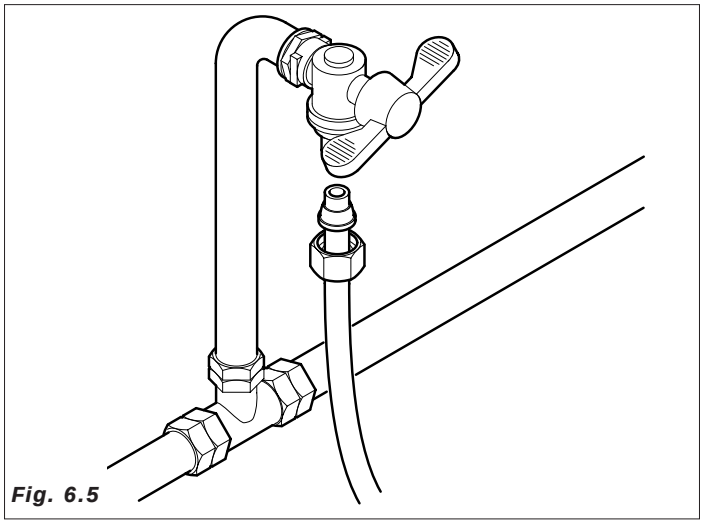


Fig. 6.5

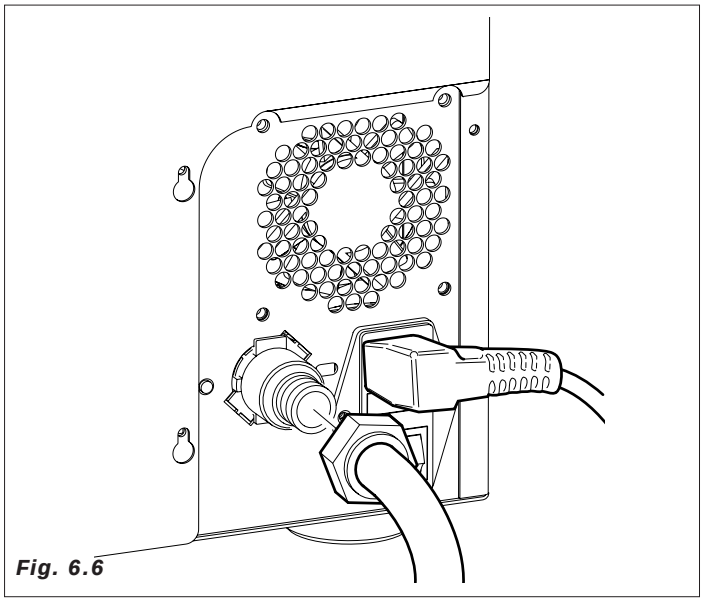


Fig. 6.6

6.4 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está predispuesto para funcionar con tensión monofásica de 230Voltios y está protegido con 2 fusibles de 12,5A y en la tarjeta MASTER, un fusible de 10A.

Antes de conectar se debe verificar que:

- en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al ± 10%
- la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
- utilizar un dispositivo de protección diferencial
- Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

- El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1 mm^2 , con clavija SCHUKO *(Fig.6.8)*.
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir *(Fig.6.9)*.
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples.

Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

6.5 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un cable de conexión para el enlace a la red eléctrica (fig. 6.10) y de un interruptor que, siempre que se lo acciona, desconecta la tensión de todos los utilizadores (fig. 6.11).

En el caso que, debido a intervenciones de manutención ordinaria o de operaciones extraordinarias, se haga necesario trabajar en el interior del distribuidor, habrá que aislar los aparatos utilizadores actuando sobre el interruptor (fig. 6.11), teniendo en cuenta que con la conexión eléctrica conectada, el tablero de bornes de alimentación queda bajo tensión.

Cada conexión del distribuidos, inicia un ciclo de diagnosis de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

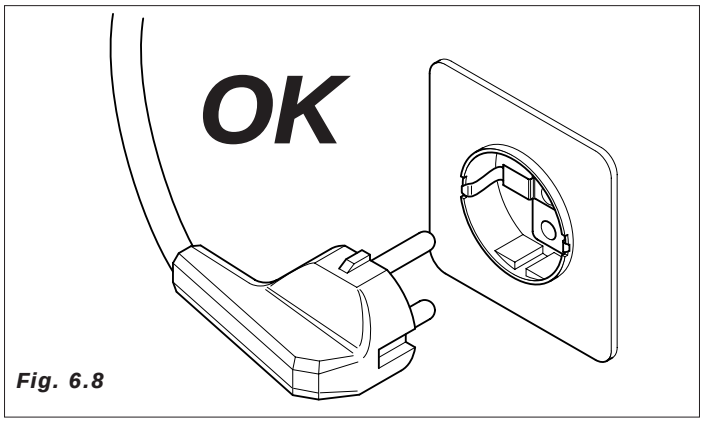


Fig. 6.8

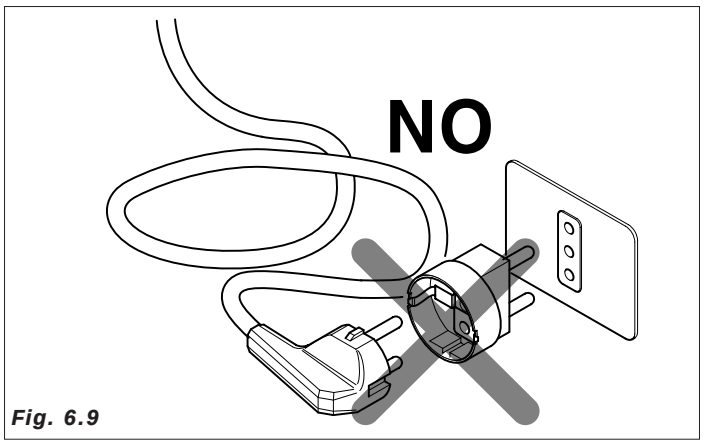


Fig. 6.9

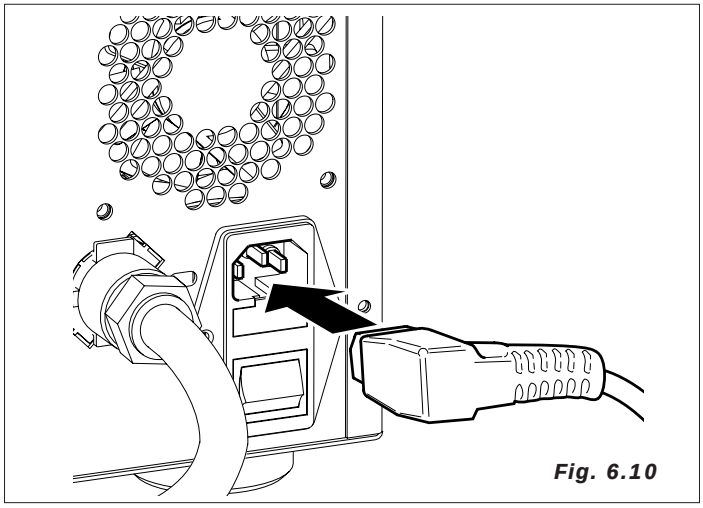


Fig. 6.10

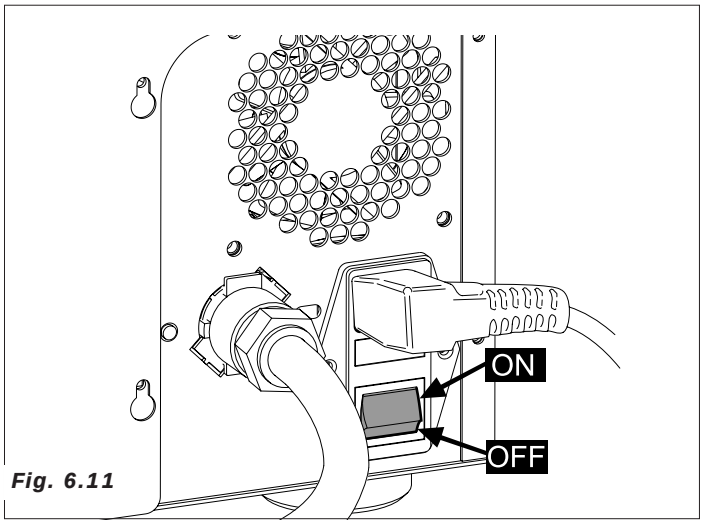


Fig. 6.11

6.6 Instalación

6.6.1 Llenado circuito hidráulico

El aparato provee en modo automático al llenado del circuito hidráulico.

La secuencia de las operaciones será:

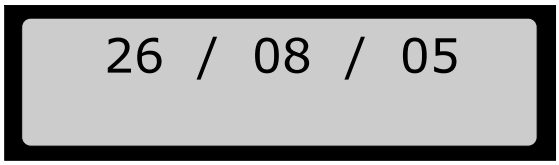
– encendido del distribuidor

– Modalidad primera instalación

Con la primera puesta en marcha de la máquina se llevará a cabo una auto-instalación.

El objetivo de dicho procedimiento es evitar las conexiones manuales de cables en las tarjetas luego del llenado del circuito hidráulico.

– Al llegar al nivel máximo, cesará la entrada de agua.



– Al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera *(Fig.6.13)*.

Modalidad primera auto-instalación

Para Mono caldera Expreso:

Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack.

Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará una carga automática de agua que continuará hasta que el ventilador habrá contado el pasaje de 300cc de agua (será pues suministrada agua mediante la electroválvula de café).

El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada.

Al finalizar, el display mostrará una fecha.

Para Caldera Soluble:

Al encender el distribuidor se llena la caldera en polisulfona hasta alcanzar el nivel máximo de la sonda; parte la bomba por 5 seg., se solicita introducción de la fecha, inicia el calentamiento.

Antes de dar tensión, cerciorarse de haber conectado el distribuidor a la red hídrica y haber abierto el grifo del agua.

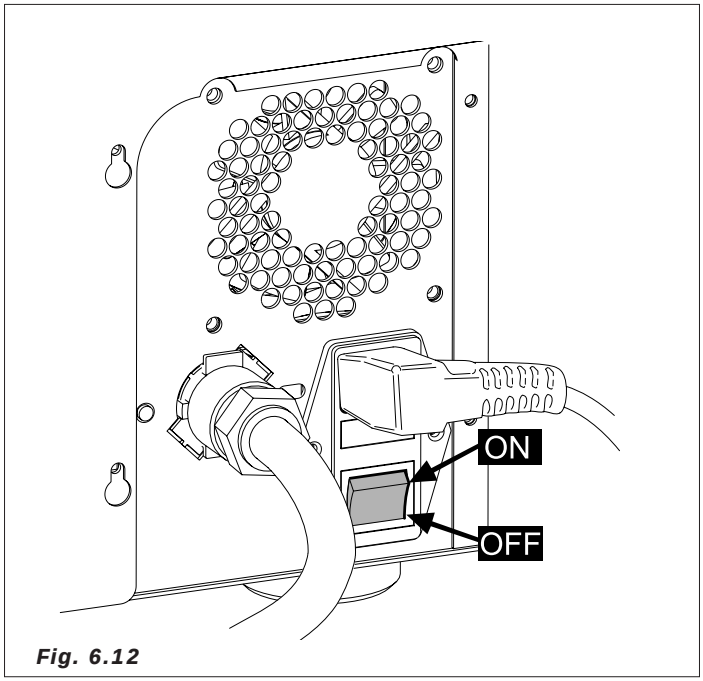


Fig. 6.12

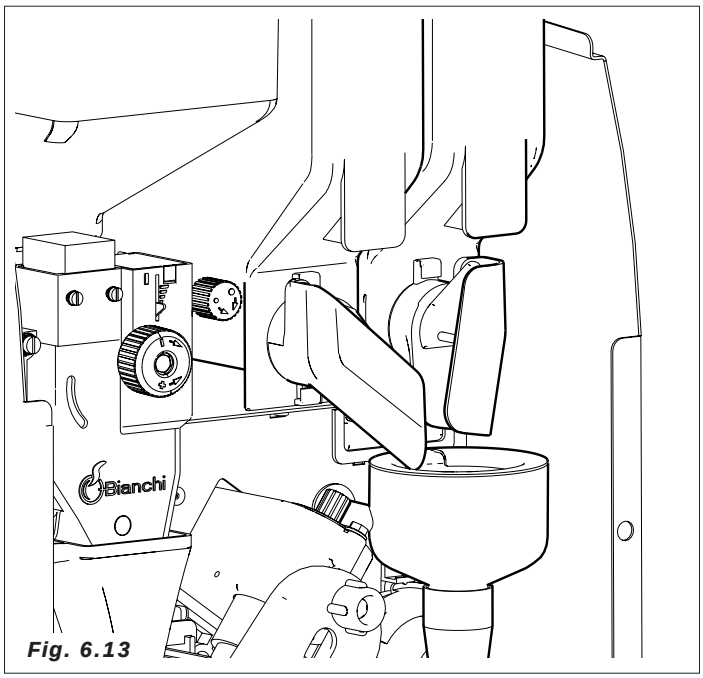


Fig. 6.13

6.6.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

– lavarse cuidadosamente las manos:

– preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones del producto.

Antes de extraer el recipiente hay que bajar la compuerta para evitar la salida accidental del producto soluble contenido en el mismo (fig. 6.14).

– desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor *(Fig.6.15)*.

– desmontar las tapas y rampas de producto *(Fig.6.16)*. Sumergir todo en la solución anteriormente preparada

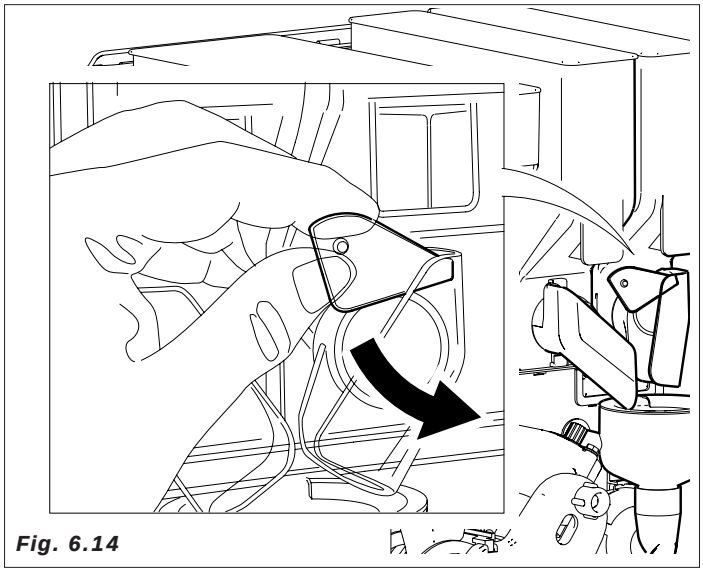


Fig. 6.14

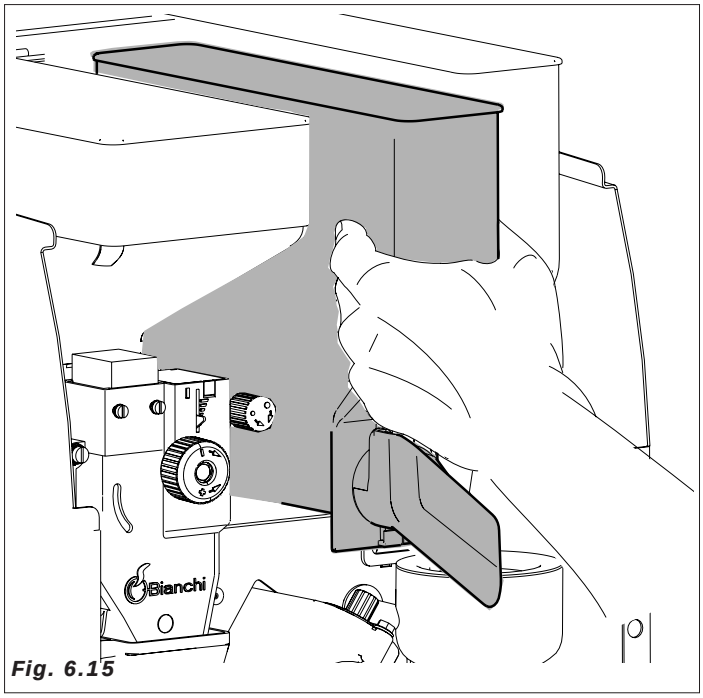


Fig. 6.15

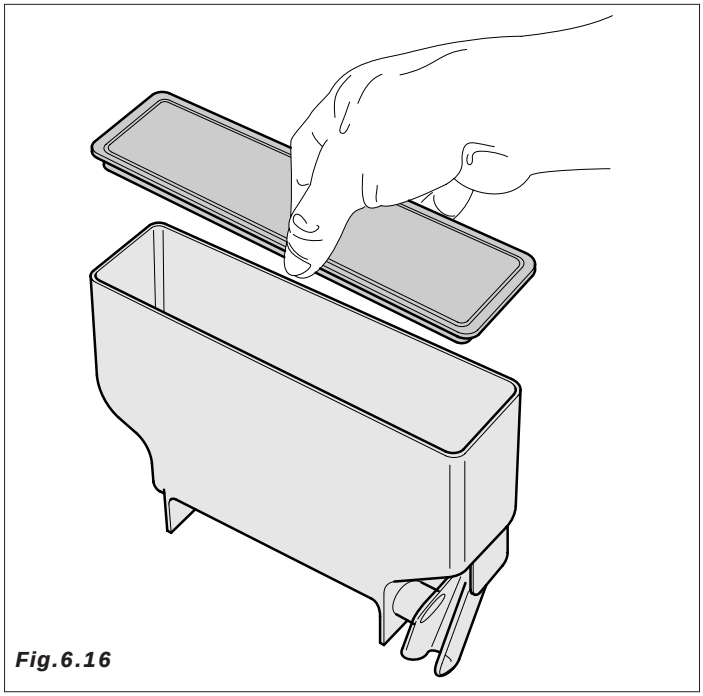


Fig.6.16

– sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona *(Fig.6.17)*

– con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras *(Fig.6.18)*

– dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.

– extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

Luego de haber colocado nuevamente el recipiente, hay que levantar la compuerta para restablecer el funcionamiento correcto (fig. 6.19).

Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.

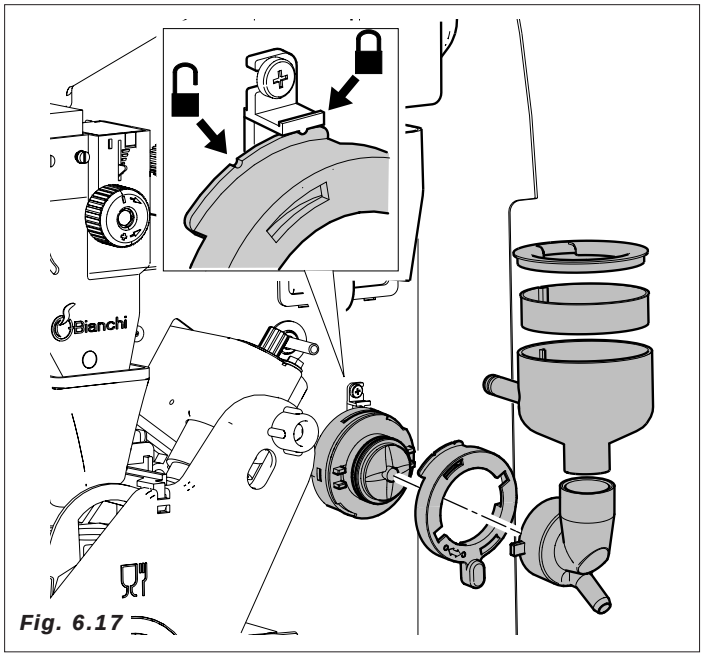


Fig. 6.17

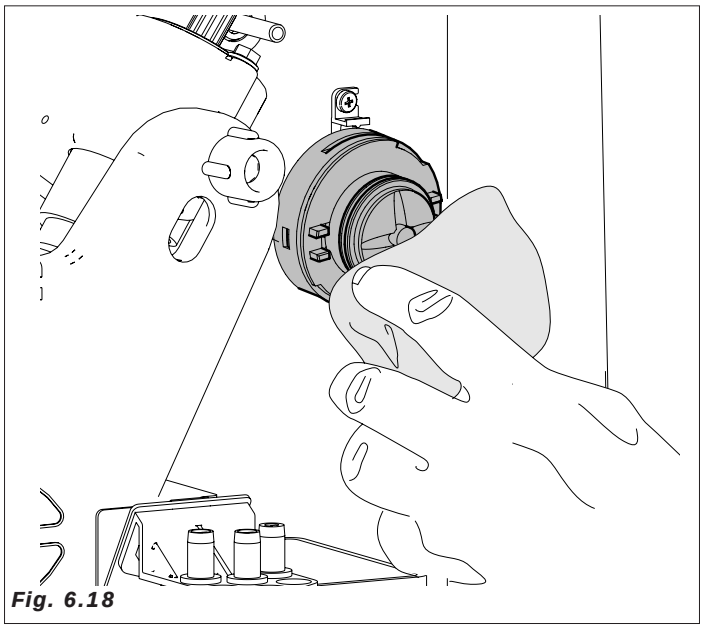


Fig. 6.18

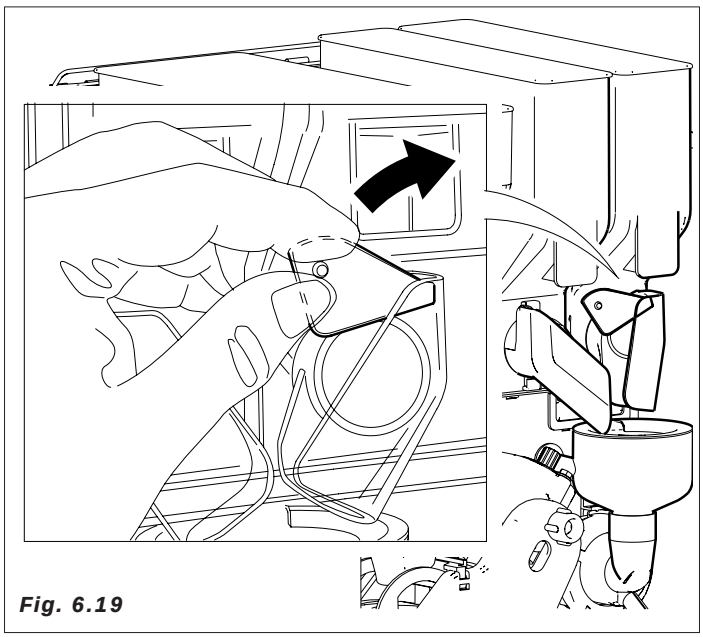


Fig. 6.19

6.7 Carga de producto (con la máquina apagada)

6.7.1 Carga de los contenedores

La carga se puede efectuar dejando los contenedores introducidos, levantando la compuerta superior del distribuidor *(Fig. 6.20)*, o extrayendo cada uno de los contenedores.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor *(Fig.6.21)*.

– Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo *(Fig.6.22 - Fig.6.23)*

– prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

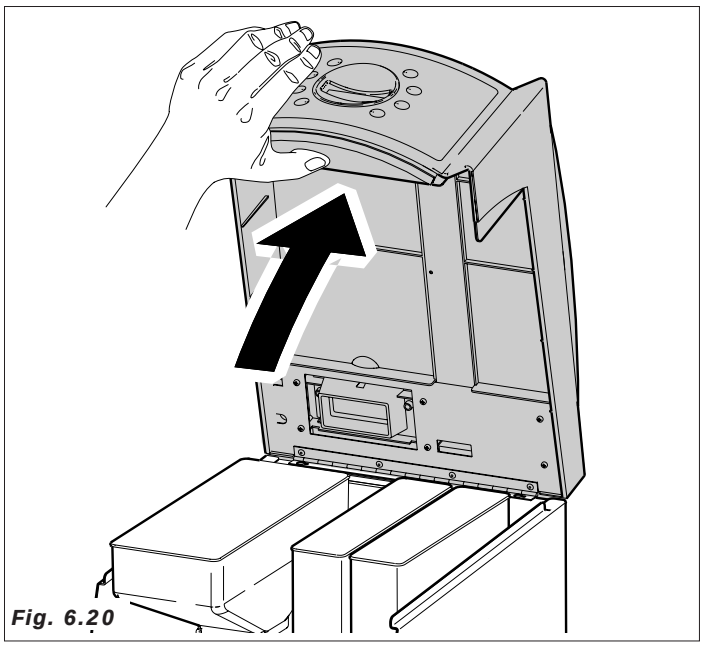


Fig. 6.20

6.7.2 Instalación del monedero

El distribuidor se entrega desprovisto de sistema de pago; son responsabilidad de quien instala el sistema de pago los daños eventuales que se produzcan en la misma máquina y/o cosas y/o personas debidos a errores en la instalación del mismo.

Hay que conectar los selectores directamente en la tarjeta del teclado; los sistemas seriales executive necesitan del KIT de sistemas de pago suministrado a parte.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar el cap. “7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE” para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

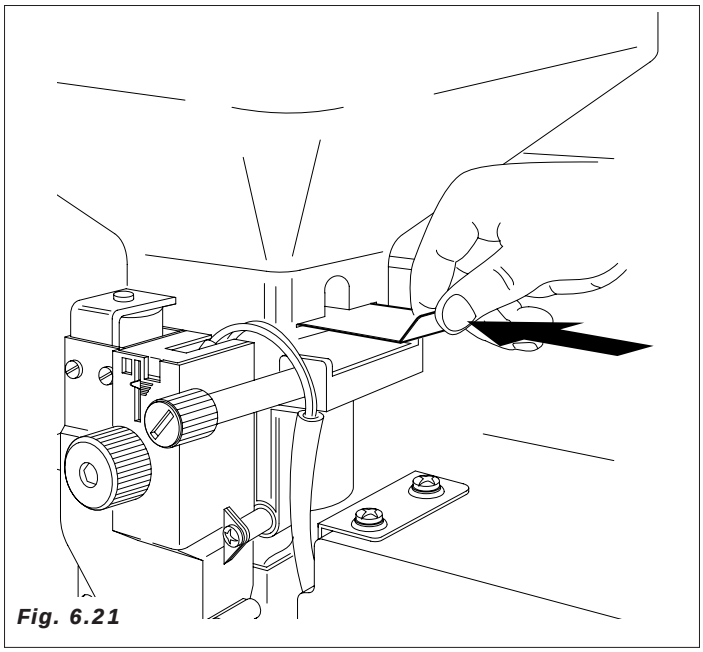


Fig. 6.21

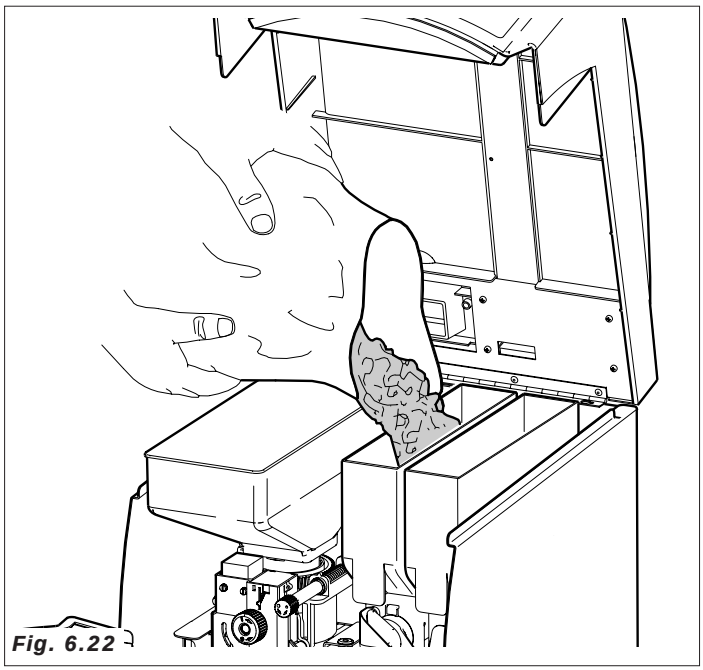


Fig. 6.22

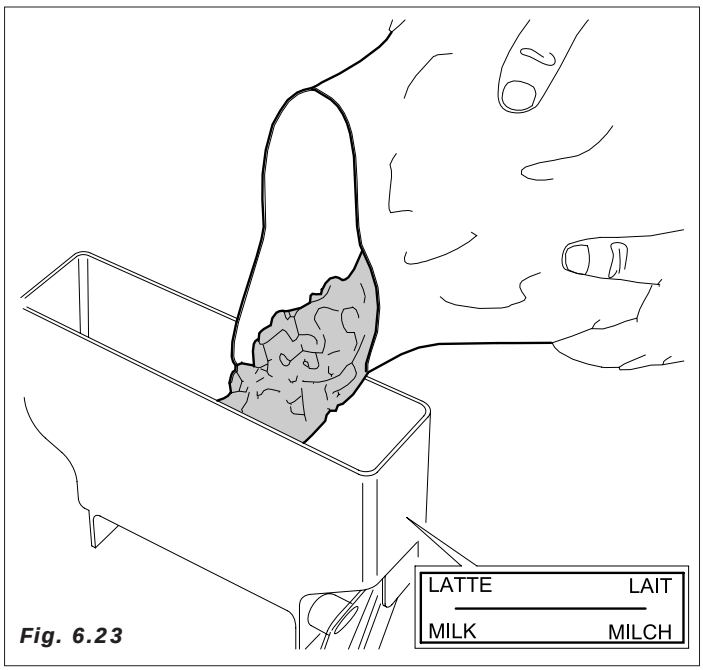


Fig. 6.23

7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

CONFIGURACIÓN

Será posible configurar la máquina como espresso BVM303E o istant BVM303S.

El tipo de máquina será programable sólo desde una aplicación Windows. Serán implementadas las siguientes

gestiones para todas las BVM303:

. Interfaz módem GSM
. Interfaz Irda
. Gestión VSPS con funciones de programación firmware, datos de calibrado, datos audit y mensajes.
. Llave calibrados, llave audit.
. Chip card
. Sistemas de pago Paralelo, Executive, Executive ECS, Executive PH, MDB.
. Chip horario.
. Entrada sensor vaso.
. Gestión jarra.
. Gestión entrada Free.
. Máximo 4 electroválvulas, incluida Ev. entrada de agua.

Sólo para BVM303E:

. Flowmeter.
. Grupo.
. Molinillo
. Gestión de una caldera tipo expreso.
. Máximo 3 motorreductores.
. Máximo 1 mixer.
. Electroválvula café fija en OUT3 pin 3
. Desenganche café en OUT2 pin 9

Sólo para BVM303S:

. Entrada sondas de nivel
. Gestión de una caldera tipo polisulfona.
. Máximo 4 motorreductores.
. Máximo 2 mixers.
. Polvo 4 en OUT5 pin 1
. Bomba rotativa 24V en OUT2 pin2
. Bomba entrada agua 220Vac en OUT4

ESTADO NORMAL

BOTONERA

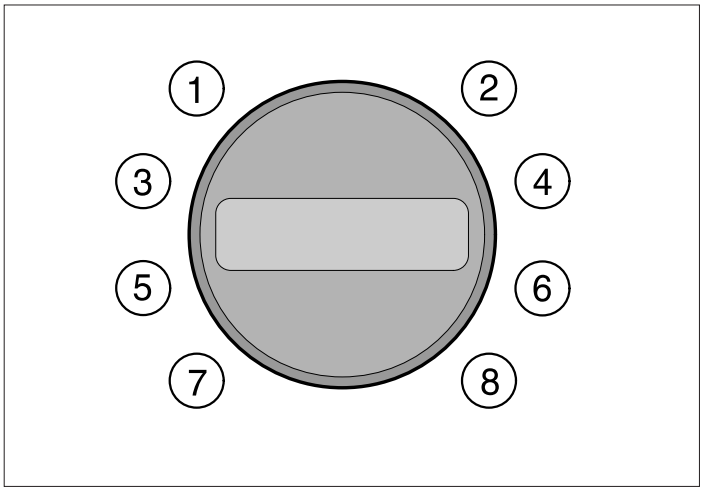
Los pulsadores asumirán los siguientes significados:

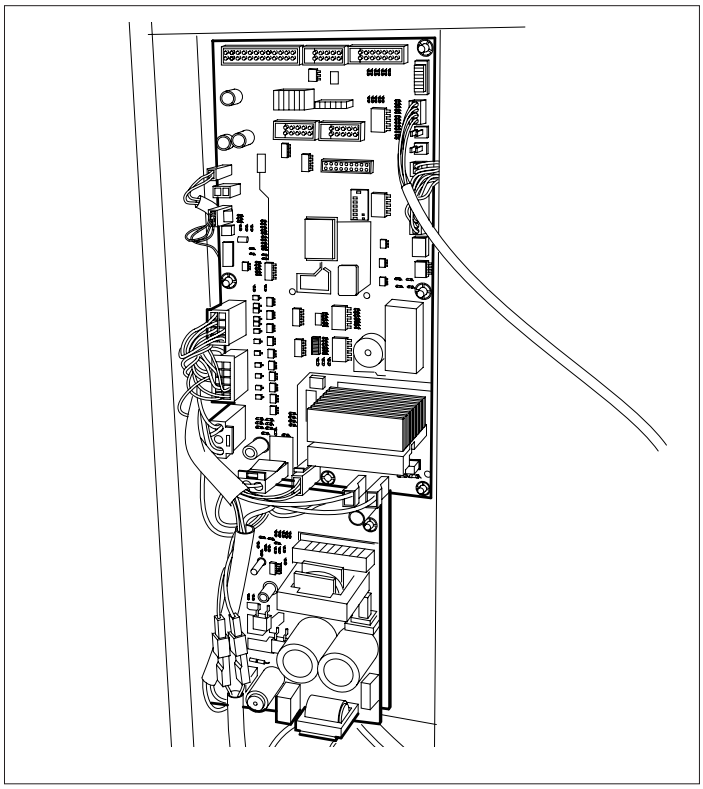
Tecla **1**: Selección 1

Tecla **2**: Selección 2
Tecla **3**: Selección 3
Tecla **4**: Selección 4
Tecla **5**: Selección 5
Tecla **6**: Selección 6
Tecla **7**: Selección 7
Tecla **8**: Selección 8

Detrás de la tarjeta:

Tecla **P**: Programación
Tecla **M**: Mantenimiento





1. ALARMAS BLOQUEANTES

Alarma Fuera de servicio	En esta situación la máquina resulta bloqueada. Se podrá entrar en mantenimiento o en programación.

2. RESET

Diagnosis Reset	Al encender se efectúa un reset de la máquina y la visualización permanece hasta finalizar la operación.

3. CALENTAMIENTO

Espera Calentamiento	Mensaje visualizado al encender después del reset si la caldera resulta por debajo de la temperatura mínima.

4. LAVADO

Lavado	Tal visualización se debe a la activación de lavado y permanece hasta el final de la operación. Para mayores detalles consultar el apartado gestión de lavado en el capítulo funcionamiento.

5. EROGACIÓN

Espera Erogación	Mensaje visualizado durante la erogación de una bebida.

6. LISTA

Escoge producto Lista	Línea 1: aparecerán en secuencia los 4 mensajes alternados 2 s. cada uno programados como MS0014, MS0015, MS0016, MS0017. Si el sistema de pago, habilitado a dar vuelta, no lo puede suministrar, el mensaje MS0017 será sustituido por el MS0018. Línea 2: aparecerá el mensaje fijo MS0030.

7. STAND-BY

Off 15:38	Línea 1: mensaje fijo " Off " Línea 2: aparecerá la hora del reloj si presente.

VOCES ACCESIBLES DESDE EL DISTRIBUIDOR

Se accederá al menú programación pulsando el pulsador P. Los pulsadores asumirán los siguientes significados:

Tecla 1: Incrementa
Tecla 2: Esc
Tecla 3: Decrementa
Tecla 4: -
Tecla 5: Cursor
Tecla 6: -
Tecla 7: Enter
Tecla 8: -

MENÚ DE ACCESO

Código
00000

Se solicita la introducción de la contraseña para acceder al menú de programación a gestiones particulares. Las posibles contraseñas son las siguientes:

1. Contraseña de programación menú completo. Se tiene acceso a todas las voces que tiene sentido programar. Parámetro programable.
2. Contraseña de programación menú reducido. Se tiene acceso sólo a las voces habilitadas mediante el menú reducido presente en el programa Windows WinBianchi y que tiene sentido programar. Parámetro programable.
3. Contraseña acceso menú ventas. Se accede al correspondiente menú de las ventas. Si esta contraseña es igual a la del menú completo o menú reducido, el menú ventas será visualizado también entrando en tal menú. Parámetro programable.

MENÚ (ELECCIÓN MENÚ)

Elección menú
Configuración

Los submenús seleccionables son los siguientes:

1. Configuración (" Configuración ")
2. Opciones (" Opciones ")
3. Temperatura (" Temperatura ")
4. Tiempos y límites (" Tiempos y límites ")
5. Preselecciones (" Preselecciones ")
6. Dosis (" Dosis ")
7. Extra motores (" Extra Motores ")
8. Item Number (" Item Number ")
9. Sistemas de pago ("Sistemas de pago ")
10. Precios (" Precios ")
11. Precio-selecciones ("Precios-Selecciones")
12. Descuentos (" Descuentos ")
13. Ventas (" Ventas ")
14. Acción preventiva ("Acción prevent. ")
15. Descontadores polvos (" Descontadores ")
16. Horario (" Horario ")
    Visible reloj presente.
17. Conexión remota (" Conex. Remota ")
    Visible solo si módem presente.
18. Datos estándar ("Datos estándar ")

MENÚ 1 (CONFIGURACIÓN)

Sens. vasos No	Habilita el sensor vasos. Los valores admisibles son: No o Sí.
Azúcar exp.. No	Habilita el azúcar expreso. Los valores admisibles son: No o Sí.
Tanque autón. No	Configura el tipo de gestión carga agua. Los valores admisibles son: No o Sí.

MENÚ 2 (OPCIONES)

Número de máquina 00000000	Configura el número de máquina del D.A. Es memorizado en la memoria board de la tarjeta Master y del slave principal. Los valores admisibles son: 0÷99999999.
Número de Locación 00000	Configura el número de locación del D.A. Los valores admisibles son: 0÷65535.
Número Cliente 00000	Configura el número cliente del D.A. Los valores admisibles son: 0÷65535.

Idioma Italiano	Configura el idioma del D.A. Son posibles 9 idiomas. El mensaje en la línea 2 es el mensaje n° 169 del archivo mensajes.
Currency Code 000	Configura el currency code. Los valores admisibles son: 0÷999.
Código 1 00000	Configura la contraseña para acceder al menú completo. Los valores admisibles son: 0÷99999.
Código 2 00001	Configura la contraseña para acceder al menú reducido. Los valores admisibles son: 0÷99999.
Código 3 00002	Configura la contraseña para acceder al menú ventas. Los valores admisibles son: 0÷99999.
Nivel EVA-DTS 3	Configura el nivel de datos EVA-DTS que descargar con palmar, Modules y desde PC. Los valores admisibles son: 1÷3
Molienda instan. No	Habilita la molienda instantánea. Los valores admisibles son: No o Sí.
Lavado No	Habilita el lavado. Los valores admisibles son: No o Sí.
Ciclo lavado No	Habilita el ciclo de lavado periódico. Los valores admisibles son: No o Sí.

MENÚ 3 (TEMPERATURA)

Temp. caldera 90 C	Configura la temperatura de la caldera cápsulas. El número 1 en la línea 1 es fijo. Los valores admisibles son: .70÷110 °C

MENÚ 4 (TIEMPOS Y LÍMITES)

Timeout molino 13.0 s	Configura el timeout del molino. Los valores admisibles son: 0.0÷25.5 s.
Límite molino 11.0 A	Configura el máximo valor de corriente absorbida por el molino. Los valores admisibles son: 0.0÷25.5 A.
Timeout grupo 10.0 s	Configura el timeout del grupo. Los valores admisibles son: 0.0÷25.5 s.
Timeout bomba 60 s	Configura el timeout máximo de activación bomba. Los valores admisibles son: 0÷90 s.
Timeout carga 90 s	Configura el timeout máximo de carga agua. Los valores admisibles son: 5÷240 s.
Tiempo lavado 10.0 s	Configura el tiempo/cc para el lavado según la presencia flowmeter. Los valores admisibles son: 0.0÷25.5 s, ó 0÷255cc
Ventilador 60	Configura la velocidad del ventilador fuera de la erogación de la bebida. Los valores admisibles son: 60-100%

MENÚ 6 (DOSIS)

Dosis Bebida P××	Selecciona la bebida a programar. Con P×× que va de P 1 a P24.

MENÚ 6.1 (PROGRAMACIÓN BEBIDA)

¿Bebida ? P×× No	Habilitación del suministro de bebida. Con P×× que va de P 1 a P24. Los valores admitidos son: NO o SÍ.
Jarrita P×× 00	Establece el número de jarritas asociadas a la bebida. Con P×× que va de P1 a P24. Los valores admitidos son: 0-99. Si valor igual a 0, gestión de la jarrita deshabilitada.
¿Vaso? P×× No	Habilitación suministro del vaso. Con P×× que va de P 1 a P24. Los valores admitidos son: NO o SÍ.
¿Cucharita? P×× No	Habilitación suministro de la cucharita. Con P×× que va de P 1 a P24. Los valores admitidos son: NO o SÍ.
Gratis P×× No	Habilita el suministro gratis. Con P×× que va de P 1 a P24. Los valores admitidos son: NO o SÍ.
Tiempo azúc. P×× 00.0 s	Establece el tiempo para el azúcar expreso. Con P×× que va de P 1 a P24. Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev. N° P×× 0	Establece el número de electroválvula. Con P×× que va de P 1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2. Los valores admitidos son: 0-número máximo de electroválvulas.
# Ev. P×× Dosis 000 cc	Establece la dosis electroválvula. Con P×× que va de P 1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2. Los valores admitidos son: 0-999 cc para máquinas expreso. 0-99,9 s para máquinas solubles.
# Ev. P×× Retardo 00.0 s	Establece el retardo de la electroválvula. Con P×× que va de P 1 a P24. (*) # indica el orden de la electroválvula: 1, 2. Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev. Mixer P×× Tiempo 00.0 s	Establece el tiempo de mixer asociado a la electroválvula. Con P×× que va de P1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2. (*) Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev. Mixer P×× Retardo 00.0 s	Establece el retardo de mixer asociado a la electroválvula. Con P×× que va de P1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2. (*) Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev.sol. ¤ P×× Tiempo 00.0 s	Establece el tiempo soluble ¤ (1-3) asociado a la electroválvula. Con P×× que va de P1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2. (*) Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev.sol. ¤ P×× Retardo 00.0 s	Establece el retardo soluble ¤ (1-3) asociado a la electroválvula. Con P×× que va de P1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2. (*). Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev.sol. ¤ P×× Ton 00.0 s	Establece el tiempo de on del soluble ¤ (1-3) asociado a la electroválvula. Con P×× que va de P1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2. (*). Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.
# Ev.sol. ¤ P×× Toff 00.0 s	Establece el tiempo de off del soluble ¤ (1-3) asociado a la electroválvula. Con P×× que va de P1 a P24. # indica el orden de la electroválvula: 1, 2. (*). Los valores admitidos son: 0.0-25.5 s.

(*) Nota: estos campos aparecerán visualizados si el número de electroválvula programado es diferente de 0 y si no se trata de la electroválvula del café.

MENÚ 9 (SISTEMAS DE PAGO)

Sistemas de pago Parámetros gen.	Los submenús seleccionables son los siguientes: 1. Parámetros generados (“Parámetros gen”) 2. Moneda línea (“Moneda línea”) 3. Billete línea (“Billete línea”) 4. Habilita monedas (“Habilita monedas”) 5. Habilita billetes (“Habilita billetes”)

MENÚ 9.1 (PARÁMETROS GENERADOS)

Protocolo
Paralelo

Configura el tipo de sistema de pago.
Las posibles elecciones son:
Paralelo :Selector de monedas
Executive :Sistema Executive
ECS dif. :Sistema Executive con ECS diferenciado
Price Holding :Sistema Executive con Price Holding
Monederos MDB: Sistema MDB

Punto decimal
000.00

Configura el punto decimal para protocolo paralelo. Los valores admisibles son: 00000, 0000.0, 000.00, 00.000.
Visible sólo si protocolo Paralelo configurado.

Timeout crédito
000 s

Configura el timeout crédito.
Los valores admisibles son: 0÷180 s.
Visible sólo si protocolo Paralelo o MDB configurado.

Multiventa
No

Configura la gestión de la multiventa.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Visible sólo si protocolo Paralelo o MDB configurado.

Timeout precio
10.0 s

Configura el timeout precio.
Los valores admisibles son: 02.0÷25.0 s.
Visible sólo si protocolo Executive ECS o PH configurado.

Vuelta enseguida
No

Habilita la función de vuelta enseguida.
Los valores admisibles son: NO o SÍ. No visible si protocolo Paralelo está configurado.

Vuelta máximo
00.00

Configura la vuelta máxima. Los valores admisibles son: 0÷9999 y la visualización depende del punto decimal.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

Crédito máx. mon.
000.00

Configura el crédito máximo para las monedas.
Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

Crédito máx. lla.
000.00

Configura el crédito máximo para la llave.
Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

Máquina de cambio
No

Habilita la función de máquina de cambio de monedas.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

Ignora ExChg
No

Habilita la función de ignorar el exact change.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

Habil. Token
No

Habilita la gestión de los Token.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

Vuelta para Token
No

Habilita la posibilidad de dar la vuelta a los Token. Los valores admisibles son: NO o SÍ.

Recarga Token
No

Habilita la posibilidad de recargar sistemas de llave con crédito proveniente de los Token.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

ExChg & Token
No

Habilita la función de exact change y Token.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

Recarga llave
No

Habilita la posibilidad de recargar la llave.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

Bill. para recarg.
No

Habilita la posibilidad de recargar la llave con billetes. Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

Niv. Mín. tubo x
10

Configura el nivel mínimo de monedas para el tubo x. Con x =1÷5.
Los valores admisibles son: 1÷20.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

Token ×
000.00

Configura el valor asociado al Token x.
Con x =1÷3. Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.
Visible sólo si protocolo MDB configurado.

MENÚ 9.2 (MONEDA LÍNEA)

Moneda ××
000.00

Configura el nivel asociado a la moneda ××.
Con ×× =1÷16.
Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.

MENÚ 9.3 (BILLETE LÍNEA)

Billete ××
000.00

Configura el nivel asociado al billete ××.
Con ×× =1÷16.
Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.

MENÚ 9.4 (HABILITA MONEDA)

Habil. moneda ××
Sí

Habilita la moneda indicada con ××.
Con ×× =1÷16.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.

MENÚ 9.5 (HABILITA BILLETE)

Habil. Bill. ××
Sí

Habilita la moneda indicada con ××.
Con ×× =1÷16.
Los valores admisibles son: NO o SÍ.

MENÚ 10 (PRECIOS)

Precio ××
001.00

Configuración de los precios. Los caracteres ××× indican el número del precio que se está programando y puede ir de 1 a 50.
Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.

MENÚ 11 (PRECIO-SELECCIONES)

TTodo a precio 1
No

Configura que todas las seleccionas estén asociadas al precio1. Los valores admisibles son: NO o SÍ.

Precio P##
nn -vvvvvv

Asocia a la correspondiente selección el precio.
Significado de los campos:
indica la selección
vvvvvv indica el precio asociado al parámetro nn
nn parámetro por configurar, valores admitidos (1÷50)

Precio jarraP##
nn -vvvvvv

Asocia a la correspondiente jarra el precio.
Significado de los campos:
indica la selección
vvvvvv indica el precio asociado al parámetro nn
nn parámetro por configurar, valores admitidos (1÷50)

Precio sect. A##
nn -vvvvvv

Asocia al correspondiente sector Vega el precio.
Significado de los campos:
indica el sector
vvvvvv indica el precio asociado al parámetro nn
nn parámetro por configurar, valores admitidos (1÷50)

MENÚ 12 (DESCUENTOS)

Descuento ×××
000.00

Configuración de los descuentos.
Los caracteres ××× indican el número del descuento que se está programando y puede ir de 1 a 50.
Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.

Descuento llave ×××
000.00
Configuración de los descuentos llave. Los caracteres ××× indican el número del descuento que se está programando y puede ir de 1 a 50. Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.

Descuento no vaso
000.00
Configuración del descuento si erogación sin vaso.Los valores admisibles son: 0÷65535 y la visualización depende del punto decimal.

MENÚ 13 (VENTAS)

Ventas
Inc. tot. n.a.
Los submenús seleccionables son los siguientes:

1. Importe total caliente (“Inc. tot. Caliente”)
2. Importe total snack (“Inc. tot. Snack “)
3. Importe total (“Importe total”)
4. Descuento (“ Descuento ”)
5. Overpay (“ Overpay ”)
6. Ventas totales (“ Ventas totales “)
7. Ventas pagadas (“ Ventas pagadas “)
8. Gratis (“ Gratis “)
9. Jarra (“ Jarra “)
10. Prueba (“ Prueba “)
11. Preselecciones (“ Preselecciones “)
12. Monedas (“ Monedas “)
13. Billetes (“ Billetes “)
14. Código ventas (“ Código ventas “)
15. Audit monedero (“Audit monedero“)

MENÚ 13.1 (IMPORTE TOTAL CALIENTE)

Inc.tot.Caliente na
0.00
Visualiza el contador del importe total caliente no reseteable. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.

Inc.tot.Caliente
0.00
Visualiza el contador del importe total caliente reseteable. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.

MENÚ 13.2 (IMPORTE TOTAL)

Importe tot. n.a.
0.00
Visualiza el contador del importe total no reseteable. Valor máximo es 4294967295. La visualización depende del punto decimal.

Importe total
0.00
Visualiza el contador del importe total reseteable. Valor máximo es 4294967295. La visualización depende del punto decimal.

MENÚ 13.3 (DESCUENTO)

Descuento
0.00
Visualiza el contador del descuento. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.

MENÚ 13.4 (OVERPAY)

Overpay
0.00
Visualiza el contador del overpay. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.

MENÚ 13.5 (VENTAS TOTALES)

Vent. tot. n.a.
0
Visualiza el contador de las ventas totales no reseteable. Valor máximo es 16777251.

Ventas totales
0
Visualiza el contador de las ventas totales reseteable. Valor máximo es 16777251.

MENÚ 13.6 (VENTAS PAGADAS)

Vent. pagadas n.a.
0
Visualiza el contador de las ventas pagadas no reseteable.
Valor máximo es 16777251.

Ventas pagadas
0
Visualiza el contador de las ventas pagadas reseteable. Valor máximo es 16777251.

Ventas P##
0
Visualiza el contador de ventas de las selecciones. Valor máximo es 65535.
Significado de los campos:
indica la selección

Ventas A##
0
Visualiza el contador de ventas de las selecciones Vega. Valor máximo es 65535.
Significado de los campos:
indica el sector

MENÚ 13.7 (GRATIS)

Tot. Gratis n.a
0
Visualiza el contador de las ventas totales gratis no reseteable.
Valor máximo es 16777251.

Total Gratis
0
Visualiza el contador de las ventas totales gratis reseteable.
Valor máximo es 16777251.

Gratis P##
0
Visualiza el contador de ventas gratis de las selecciones. Valor máximo es 65535.
Significado de los campos:
indica la selección

Gratis A##
0
Visualiza el contador de ventas gratis de las selecciones Vega.
Valor máximo es 65535.
Significado de los campos:
indica el sector

MENÚ 13.8 (JARRA)

Tot. Jarra n.a.
0
Visualiza el contador de las ventas totales jarra no reseteable. Valor máximo es 16777251.

Total jarra
0
Visualiza el contador de las ventas totales jarra reseteable. Valor máximo es 16777251.

Jarra P##
0
Visualiza el contador de ventas de jarra de las selecciones. Valor máximo es 65535.
Significado de los campos:
indica la selección

MENÚ 13.9 (PRUEBA)

Tot. Prueba n.a.
0
Visualiza el contador de las ventas totales prueba no reseteable.
Valor máximo es 16777251.

Total Prueba
0
Visualiza el contador de las ventas totales prueba reseteable.
Valor máximo es 16777251.

Prueba P##
0
Visualiza el contador de ventas de prueba de las selecciones. Valor máximo es 65535.
Significado de los campos:
indica la selección

Prueba A##.
0
Visualiza el contador de ventas de prueba de las selecciones Vega. Valor máximo es 65535. Significado de los campos:
indica el sector

MENÚ 13.10 (PRESELECCIONES)

Preselección ××
0
Valor máximo es 65535.

MENÚ 13.11 (MONEDAS)

Moneda ××
0
Visualiza el contador de la moneda ××.
Con ×× =1÷16.
Valor máximo es 65535.

MENÚ 13.12 (BILLETES)

Billete ××
0
Visualiza el contador del billete ××.
Con ×× =1÷16.
Valor máximo es 65535.

MENÚ 13.13 (CÓDIGO VENTAS)

Código ventas
00002
Configura la nueva contraseña para acceder al menú ventas.
Los valores admisibles son: 0÷99999

Código
0000
Se requiere la introducción de la contraseña para acceder al procedimiento de elimina-

	ción de datos de venta reseteables. Con la contraseña fija de 9999 además de los datos reseteables se eliminan también los no reseteables.
¿Sust. Código? No	Pide confirmación para la eventual sustitución de la contraseña para acceder al procedimiento de eliminación de datos de venta reseteables. Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Código 0001	Configura la nueva contraseña para acceder al procedimiento de eliminación de datos de venta reseteables. Los valores admisibles son: 0÷9999. Tal valor tiene la eventual precedencia sobre la contraseña fija de 9999 para la eliminación de los datos no reseteables.
Poner en cero? No	Se confirma si se quiere resetear los datos de venta. Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Clearing...	estado de espera eliminación datos de venta. Sólo con la eliminación completada aparecerá OK!!! en la línea 2 y será posible proseguir.

MENÚ 13.14 (AUDIT MONEDERO)

Aut. Tub. 0.00	Valor de las monedas introducidas en los tubos automáticamente. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.
Man. Tub. 0.00	Valor de las monedas introducidas en los tubos manualmente. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.
Aut. em. 0.00	Valor de las monedas vaciadas de los tubos automáticamente. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.
Man. em. 0.00	Valor de las monedas vaciadas de los tubos manualmente. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.
Acc. CP. 0.00	Valor de las monedas cargadas en la llave. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.
Add. CP. 0.00	Valor de las monedas descargadas de la llave. Valor máximo es 16777251. La visualización depende del punto decimal.
Código 0000	Se requiere la introducción de la contraseña para acceder al procedimiento de eliminación de datos audit monedero.
Sust. Código? No	Pide confirmación para la eventual sustitución de la contraseña para acceder al procedimiento de eliminación de datos audit monedero. Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Código 0001	Configura la nueva contraseña para acceder al procedimiento de eliminación de datos audit monedero. Los valores admisibles son: 0÷9999
¿Poner en cero? No	Se confirma si se quiere resetear los datos audit monedero. Los valores admisibles son: NO o SÍ.
Clearing...	Estado de espera eliminación datos de audit. Sólo con la eliminación completada aparecerá OK!!! en la línea 2 y será posible proseguir.

MENÚ 14 (ACCIÓN PREVENTIVA)

Depurador 00000	Descontador depurador. Decrementado en cada erogación que prevé la erogación de agua. Valores admisibles: 0-65535
Caldera 00000	Descontador caldera. Decrementado en cada erogación que prevé la erogación de agua. Valores admisibles: 0-65535
Ester. HACCP 00000	Descontador esterilización HACCP. Decrementado en cada erogación que prevé la erogación de agua. Valores admisibles: 0-65535
Electroválvulas 00000	Descontador electroválvulas. Decrementado en cada erogación que prevé la erogación de agua. Valores admisibles: 0-65535
Juntas 00000	Descontador juntas. Decrementado en cada cierre del grupo. Valores admisibles: 0-65535
Muelas café 00000	Descontador muelas café. Decrementado en cada activación del molinillo. Valores admisibles: 0-65535
Filtros café 0000	Descontador filtros café. Decrementado en cada erogación de café. Valores admisibles: 0-65535
Recarga fondos 050	Valor recarga fondos de café. Valores admisibles: 0-255
Fondos café 000	Descontador fondos café. Decrementado en cada erogación de café. Valores admisibles: 0-255

MENÚ 15 (DESCONTADORES)

Descontadores Parám. generales	Los submenús seleccionables son los siguientes: 1. Parámetros generales (“Parám. generales”) 2. Valores descontadores (“Val. descont. “) 3. Reserva (“ Reserva “) 4. Recarga (“ Recarga “)

MENÚ 15.1 (PARÁMETROS GENERALE)

Hab. Descontadores No	Habilita gestión descontadores. Valores admisibles: No y Sí.
Habilita reset No	Habilitación reset. Valores admisibles: No y Sí.
Habil. chip card No	Habil. chip card. Valores admisibles: No y Sí.

MENÚ 15.2 (VALORES DESCONTADORES)

Descont. Polv. × 00000	Valor descontador polvo ×, con ×=1 – máx n° polvos. Valores admisibles: 0-65535
Descont. Granos 00000	Valor descontador granos. Valores admisibles: 0-65535
Descont. 00000	Vasos Valor descontador vasos. Valores admisibles: 0-65535
Descont. sect.A×× 00000	valor descontador sector Vega ××, con ××=1-máx n° sectores. Valores admisibles: 0-65535

MENÚ 15.3 (RESERVA)

Hab. Reserva Polv. No	Habilita gestión reserva descontadores polvos. Valores admisibles: No y Sí.

Hab.Reserva granos No	Habilita gestión reserva descontadores granos. Valores admisibles: No y Sí.
Hab.Reserva.Vasos No	Habilita gestión reserva descontadores vasos. Valores admisibles: No y Sí.
Hab.Reserva.Sect. No	Habilita gestión reserva descontadores sectores para Vega. Valores admisibles: No y Sí.
Reserva Polv. × 00000	Valor reserva descontador polvo ×, con ×=1–máx n° polvos. Valores admisibles: 0-65535
Reserva Granos 00000	Valor reserva descontador granos. Valores admisibles: 0-65535
ReservaVasos 00000	Valor reserva descontador vasos. Valores admisibles: 0-65535
Reserva sect.A×× 00000	Valor reserva descontador sector Vega ××, con ××=1–máx n° sectores. Valores admisibles: 0-65535

MENÚ 15.4 (RECARGA)

Hab.Recarga.Polv No	Habilita gestión recarga descontadores polvos. Valores admisibles: No y Sí.
Hab.Recarga.gran No	Habilita gestión recarga descontadores granos. Valores admisibles: No y Sí.
Hab.Recarga.Vas No	Habilita gestión recarga descontadores vasos. Valores admisibles: No y Sí.
Hab.Recarga.Sect No	Habilita gestión recarga descontadores sectores para Vega. Valores admisibles: No y Sí.
Recarga Polv. × 00000	Valor recarga descontador polvo ×, con ×=1–máx n° polvos. Valores admisibles: 0-65535
Recarga Granos 00000	Valor recarga descontador granos. Valores admisibles: 0-65535
Recarga Vasos 00000	Valor recarga descontador vasos. Valores admisibles: 0-65535
RecargaSect.A×× 00000	Valor recarga descontador sector Vega ××, con ××=1–máx n° sectores. Valores admisibles: 0-65535

MENÚ 16 (HORARIO)

Horario Set hora/minutos	Los submenús seleccionables son los siguientes: 1. Set hora y minutos (“Set hora/minutos“) Visible sólo si hay un chip horario presente. 2. Fecha (“ Fecha “) Visible sólo si hay un chip horario presente. 3. Enciende-apaga (“ Enciende “) 4. Lavados (“ Lavados “)

MENÚ 16.1 (SET HORA Y MINUTOS)

Set hora/minutos 1:40	Modifica la hora del chip horario. El formato es: horas:minutos. Las horas van de 0÷23 y los minutos de 0÷59.

MENÚ 16.2 (FECHA)

Fecha We 23/11/05	Modifica la fecha del chip horario. El formato es: día semana dd/mm/aa. Con: día semana Su, Mo, Tu, We, Th, Fr, Sa dd 0÷31 mm 0÷12 aa 0÷99

MENÚ 16.3 (ENCIENDE-APAGA)

D.A. Off No	Habilita el apagado de las calderas en la máquina Off. Valores admisibles: No y Sí.
Inicio × 00.00	Configura la hora de inicio de la faja ×. Con × =1÷2. El formato es: horas:minutos. Las horas van de 0÷23 y los minutos de 0÷59.
Fin × 00:00	Configura la hora de final de la faja ×. Con × =1÷2. El formato es: horas:minutos. Las horas van de 0÷23 y los minutos de 0÷59.

la faja programada es relativa a la función faja de encendido o faja de apagado según la habilitación “apagado” configurable a través del programa Windows.
Si inicio es mayor o igual a final, la faja no es habilitada.

MENÚ 16.4 (LAVADOS)

Lavado × 00:00	Configura la hora del lavado ×. Con × =1÷4. El formato es: horas:minutos. Las horas van de 0÷23 y los minutos de 0÷59.

MENÚ 17 (CONEXIÓN REMOTA)

INTENS. SEÑAL nn × G	Visualización de los datos de la señal GSM y servicio GPRS. Significado de los campos: nn intensidad señal GSM × modo de conexión G si es visible presencia del servicio GPRS
Telemetría NONE	Configura el tipo de telemetría por utilizar. Las posibles elecciones son: NONE :Ninguna telemetría Bianchi :Telemetría Bianchi Los mensajes son fijos.

MENÚ 18 (DATOS ESTÁNDAR)

Código 0000	Se requiere la introducción de la contraseña para acceder al menú de recarga datos predeterminados. La contraseña es constante y vale 6666.
¿Restablecer? No	Se confirma si se quiere recargar los datos con los predeterminados. Los valores admisibles son: NO o SÍ.

8.0 MANTENIMIENTO

FUNCIÓN TECLAS

Se accederá al menú mantenimiento pulsando el pulsador M. Los pulsadores asumirán los siguientes significados:

Tecla 1: Deslizar alarmas
2° función

Tecla 2: Reset alarmas
Reset alarmas

Tecla 3: Prueba completa
-

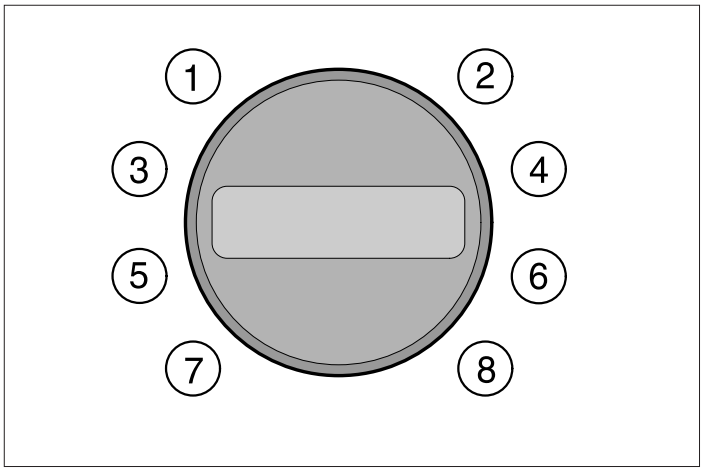
Tecla 4: Prueba sólo agua
-

Tecla 5: Prueba mixer
-

Tecla 6: Movilización grupo
-

Tecla 7: Visualiza ventas totales
Llenado tubos MDB

Tecla 8: Lavado
Vaciado tubos MDB



Una vez entrados en mantenimiento, se visualizan los siguientes mensajes:
1Manutenzione 90

En caso de que hayan alarmas o señalaciones presentes, en la línea dos se lee el relativo mensaje de alarma o señalación presente. Los últimos tres caracteres de línea están reservados para visualizar la temperatura de la caldera. Si no están presentes alarmas, la tecla 1 activa la segunda función de las teclas y la pantalla visualizará:
2Manutenzione 90

Para salir de las segundas funciones será suficiente volver a pulsar la tecla 1.
Para salir de mantenimiento será suficiente pulsar la tecla mantenimiento.

RESET ALARMAS

Al presionar la tecla son reseteadas todas las alarmas y señalaciones, y se activa el procedimiento de reset.
Si la molienda instantánea no está habilitada (menú 4) es verificado el microdosificador para la eventual activación del molino para hacer llenar el dosificador.
Sólo si está presente la alarma Eeprom se recargan también los datos de fábrica. Durante el reset se visualiza el siguiente mensaje:
Mantenimiento
Reset

DESLIZAR ALARMAS Y SEÑALACIONES

La función es utilizable si hay alarmas o señalaciones presentes, en cuyo caso pulsando la tecla correspondiente es posible ver la lista de alarmas y señalaciones presentes que son visualizadas
en la línea 2.

PRUEBA COMPLETA

Esta función permite ejecutar selecciones de prueba de las posibles bebidas. Una vez activada la función será necesario pulsar la tecla correspondiente a la selección que probar. Durante las erogaciones de prueba son gestionados los descontadores correspondientes al menú acción preventiva, pero no serán incrementados los contadores del menú ventas.
Si se entra en el estado de prueba completa y se quiere salir sin hacer ninguna selección de prueba, es suficiente pulsar la tecla Mantenimiento. En la línea 1 se visualiza el siguiente mensaje:
Prueba completa

PRUEBA SÓLO AGUA

Esta función permite ejecutar selecciones de prueba de las posibles bebidas sin la erogación de los polvos. Una vez activada la función será necesario pulsar la tecla correspondiente a la selección que probar. Durante las erogaciones de prueba son gestionados los descontadores correspondientes al menú acción preventiva, pero no serán incrementados los contadores del menú ventas.
Si se entra en el estado de prueba completa y se quiere salir sin hacer ninguna selección de prueba, es suficiente pulsar la tecla Mantenimiento. En la línea 1 se visualiza el siguiente mensaje:
Prueba sólo agua

PRUEBA MIXER

Esta función permite activar en secuencia los mixer por un tiempo de 4 segundos cada uno. En la pantalla se visualiza el siguiente mensaje:
Prueba mixer
Erogación

ROTACIÓN GRUPO

Es activado el procedimiento de reset grupo café, que consiste en activar la salida del grupo para hacerle cumplir una rotación completa. Durante la rotación del grupo, en la línea 2 se visualiza el siguiente mensaje:
Reset

LAVADO

Es activado el procedimiento de lavado (véase capítulo funcionamiento apartado gestión lavado).
Durante el lavado, en la línea 2 se visualiza el siguiente mensaje:
Lavado

VISUALIZA VENTAS

Es activado el procedimiento de visualización de los contadores de las ventas. La lista de los contadores visualizados se indica abajo. Las dos líneas de la pantalla tendrán el siguiente significado.

Ventas totales 0	Visualiza el contador de las ventas totales reseteable.
Total calor 0	Visualiza el contador de las ventas de prueba reseteable.
Total snack 0	Visualiza el contador de las ventas snack reseteable.

Para las alarmas y señalaciones presentes consultar el capítulo 11.0.

9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

9.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto.
Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).
No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

9.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

Equipo ideal:
Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:
- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel “Distribuidor fuera de servicio ”
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:
- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

Cómo obtener la higiene:
- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Cómo obtener la limpieza:
- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos
  Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.
  Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.
  Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia.
  Con la aplicación del HACCP se fijan algunas reglas higiénicas para sistemas de autocontrol empresarial referidas a:
- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- Aprovisionamiento del agua potable
- La higiene del personal
- Las características de los productos alimenticios
- La formación del personal
- (directiva 93/43/CEE)

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:
1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
2 en la empresa que gestiona el servicio

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:
El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:
- “el aparato está fuera de servicio por manutención”
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.

9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.
- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 9.1.1

Realizar las siguientes operaciones:
– limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos *(Fig.9.1 e Fig.9.2)*

Desmontar y lavar cuidadosamente:
– embudos y cierre magnético de contenedores de producto *(Fig.9.3-pos.**1**)*
– salida de agua, (**2**), batidoras (**3**) y aspas de las batidoras (**4**).

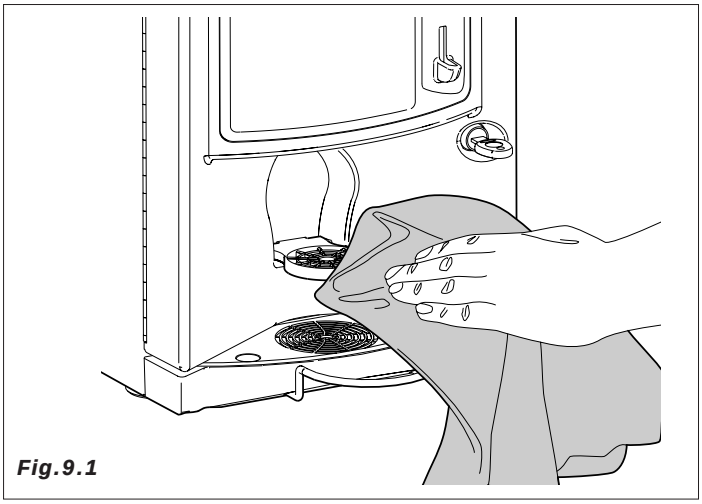


Fig.9.1

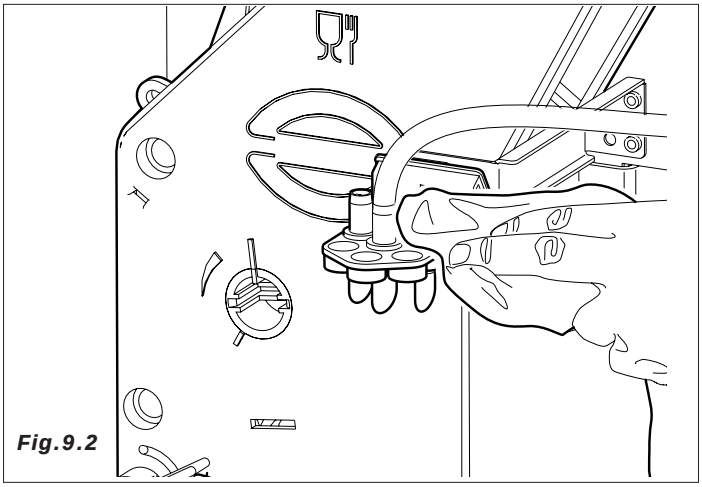


Fig.9.2

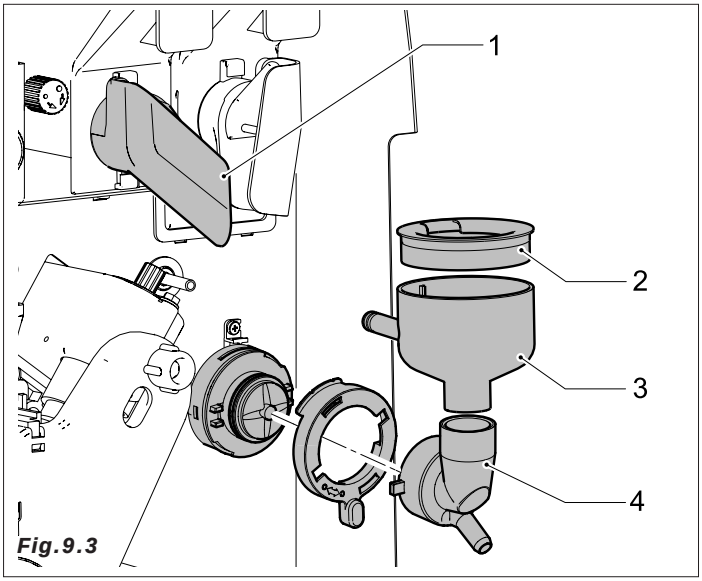


Fig.9.3

– tubos de silicona de dispensación del producto

– ventana y soporte de dispensación del producto *(Fig.9.4)*

– rampa y embudo de café *(Fig.9.5)*

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

– Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea *(Fig.9.6)*

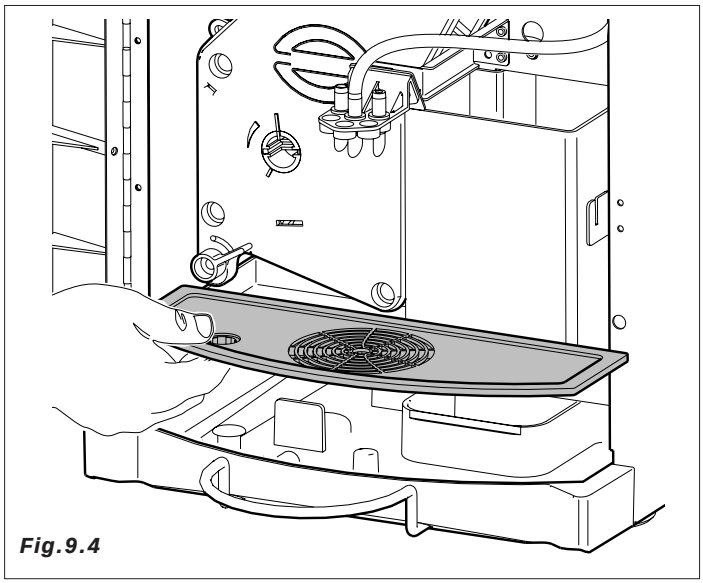


Fig.9.4

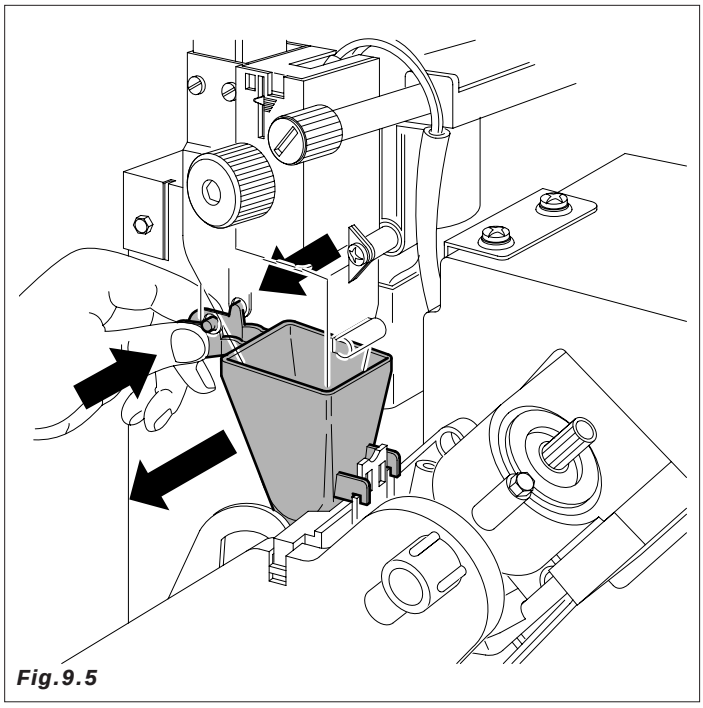


Fig.9.5

– sacar el cubo de residuos para limpiarlo o sustituirlo *(Fig.9.7)*
– sustituir el contenedor de los posos de café,(versiones de café en grano) *(Fig.9.8)*

Última operación: recolección del dinero.

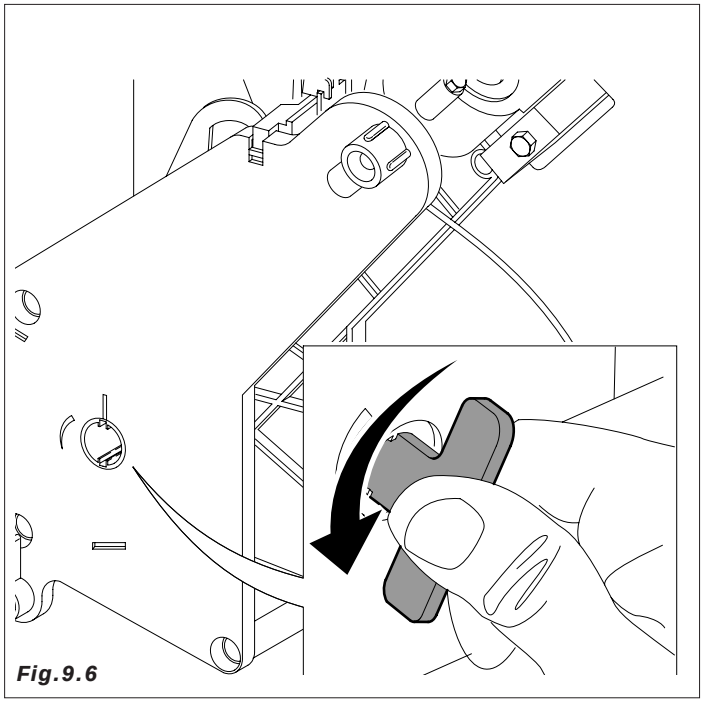


Fig.9.6

9.1.4 Limpieza semanal

Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo del distribuidor, el exterior del distribuidor, y en particular la zona de dispensación*(Fig.9.9)*.

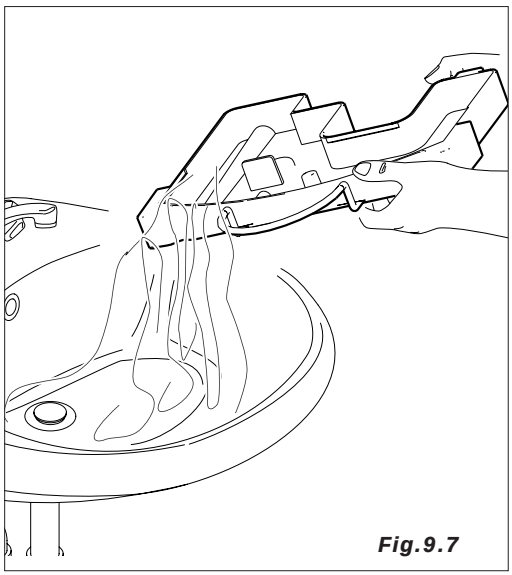


Fig.9.7

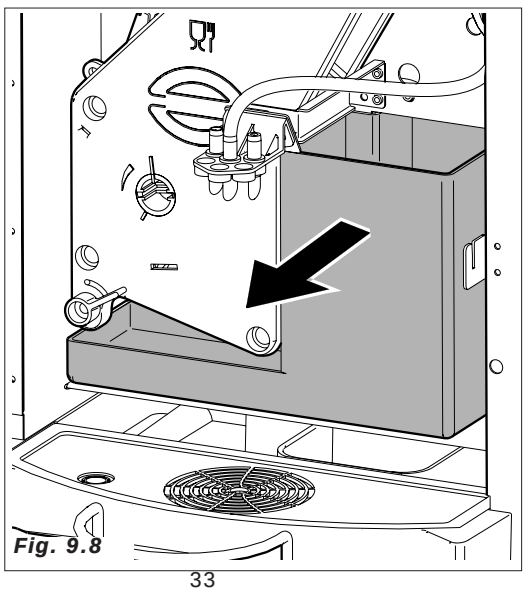


Fig. 9.8

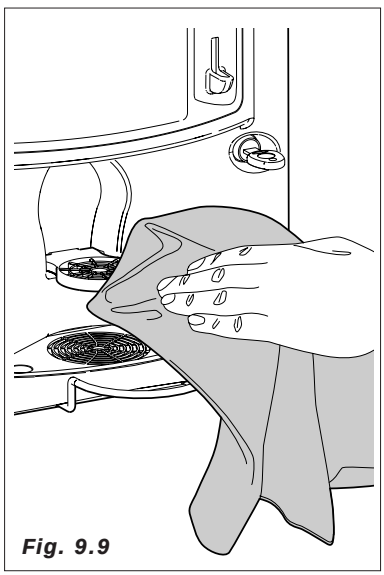


Fig. 9.9

9.1.5 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.
tomar como referencia la sec. 6.6 correspondiente a la primera instalación.

9.2 MANTENIMIENTO ACONSEJADA

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	*TIEMPO / n° VENTAS*		
	CADA DIA	*CADA SEMANA*	*20000 VENTAS O MAX CADA MES.*
Trasportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con liquido higienizante.	●		
Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.	●		
Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante	●		
Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.		●	
* Los Kit de higienización están compuestos por piezas de plástico destinadas al paso del producto en polvo o líquido (ventosas, tubos, brida de erogación, boquillas, ...). Para una mayor información os rogamos que os pongáis en contacto directamente con Bianchi Vending Group.			●
*Bianchi Vending Group ha predispuesto kit específicos expresamente estudiados para cada modelo de distribuidor.			

9.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.

Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.
Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.
Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.
Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 6.6.3.

9.2.2 Mantenimiento Grupo Café

Se aconseja retirar mensualmente el grupo y lavarlo abundantemente en agua caliente.

Es condición necesaria de esta operación que el grupo café se encuentre en posición de reposo.

Sucesivamente, separar el tubo indicado en la *fig. 9.10*, destornillar el botón **A**, girar la palanca **B** *(fig. 9.11)* y entonces extraer todo el grupo de café.

A los 5000 servicios y también mensualmente, es necesario lubricar todas las partes móviles del grupo, utilizando grasa de silicona para uso alimentario *(Fig.9.12)*:

– filtro inferior (1)
– biela (2)
– guía (3)

Tras 10.000 servicios es necesario sustituir la junta del pistón y el filtro:

– junta
– Destornillar el tornillo *(Fig. 9.13)*, lavar el filtro (2) y si es necesario substituirlo.
– montar todo en sentido inverso.

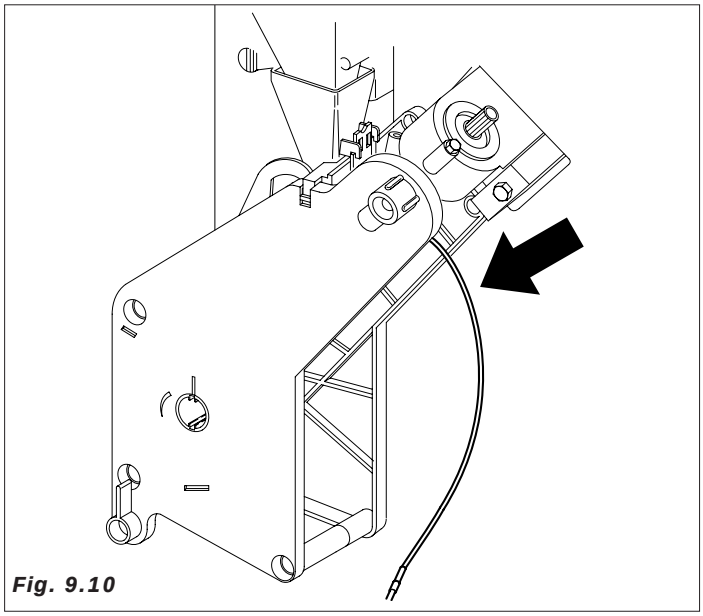


Fig. 9.10

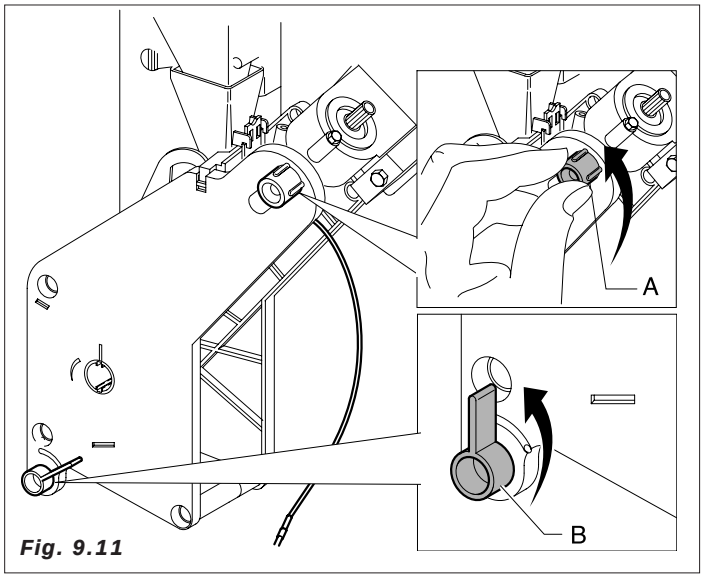


Fig. 9.11

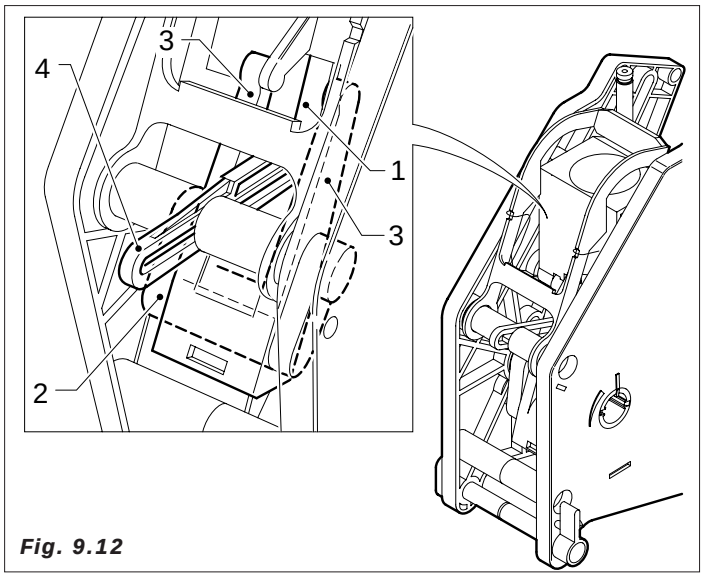


Fig. 9.12

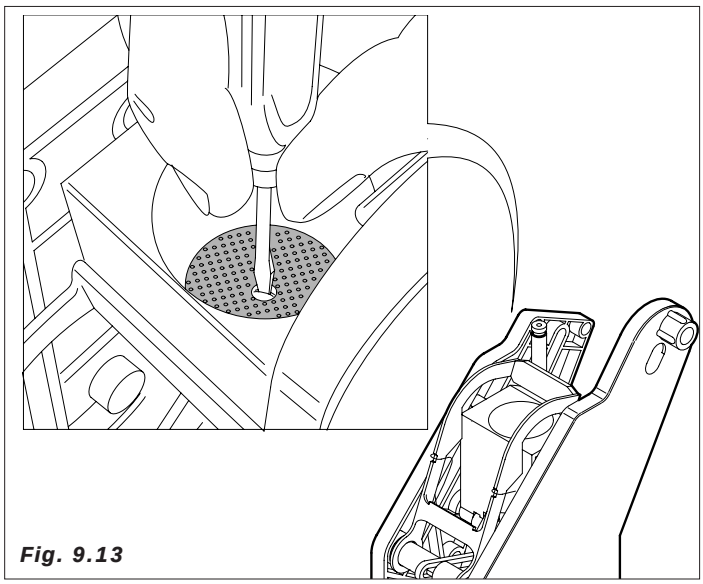


Fig. 9.13

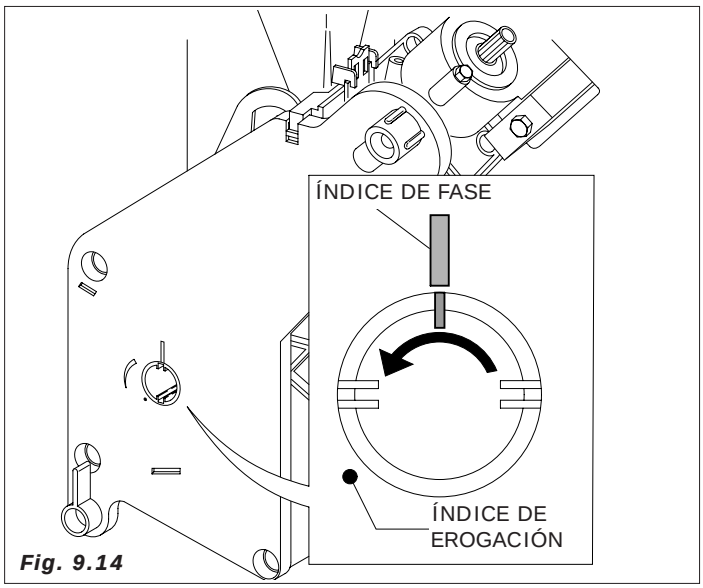


Fig. 9.14

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 9.14).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

9.3 Dosificación

9.3.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

– temperatura del café en el vaso aprox. 78 º C. para 38cc de producto dispensado
– temperatura en el vaso de productos solubles aprox. 73 º C
– dosificación del café en grano aprox. 7,0 gramos
– dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

– Gramaje del café molido. Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.9.15).
  Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.
  Girando a la derecha la dosis disminuye.
  Girando a la izquierda la dosis aumenta.
  La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 9.15).
  La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

– *Regulación del grado de molienda.* Girar el tornillo *(Fig.9.16)* para obtener los resultados deseados.
  Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.
  Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

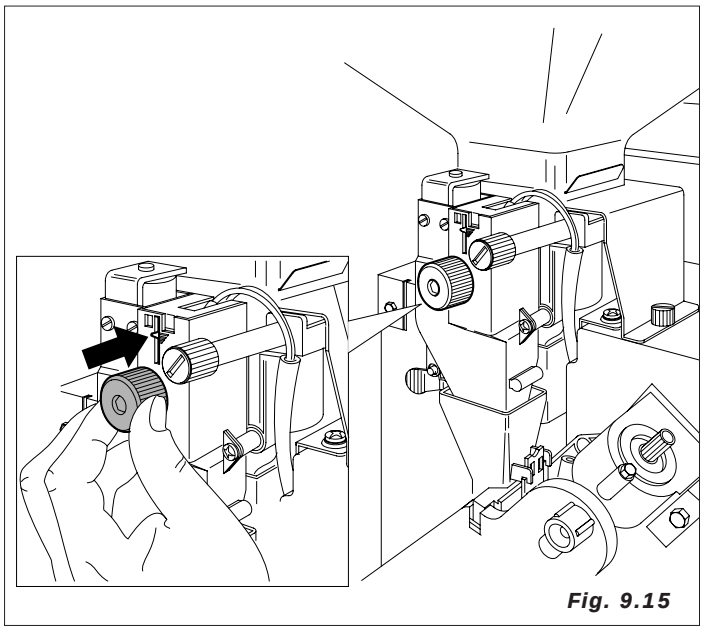


Fig. 9.15

9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble (sólo versión solubles)

En los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 7.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE.

Para problemas relacionados con la formación de cal, se puede reducir o aumentar el caudal de las electroválvulas de soluble.

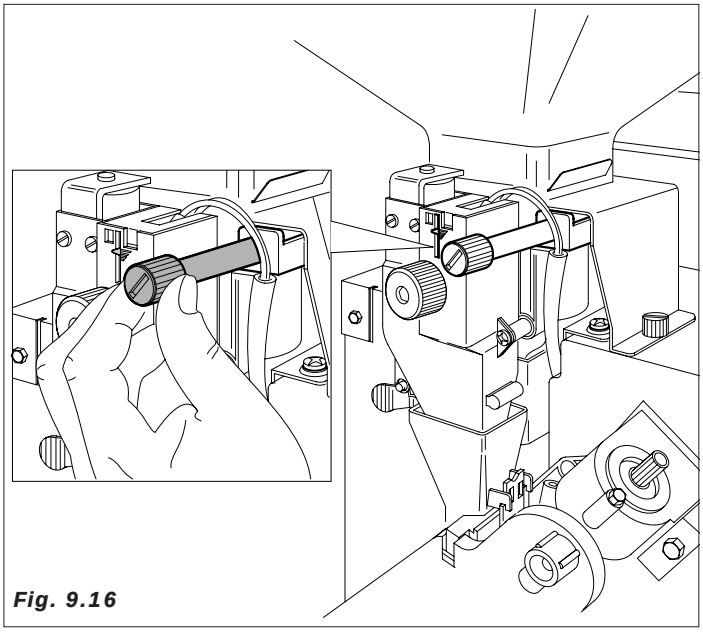


Fig. 9.16

9.4 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

– Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
– Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
– Colocar de nuevo el tapón.
– Vaciar todo el producto de los contenedores *(Fig.9.17)*.
– Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
– Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
– Sacar la bolsa de posos de café
– Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
– Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán
– Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.

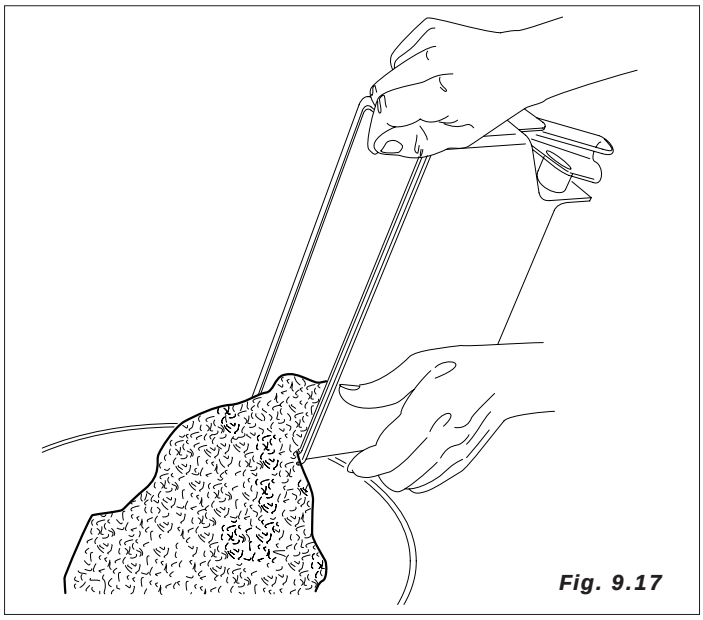


Fig. 9.17

10.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder a vaciar de producto y de agua tal y como se ha descrito en el párrafo anterior.
Para el desmantelamiento, se ha de desmontar el distribuidos automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).
Confiar a personal especializado cada uno de estas portes.

¡Cuidado! *Asegúrense de que la eliminación de las máquinas se efectúe en el respeto total con las normas medioambientales y según las normativas vigentes.*

11.0 ALARMAS Y SEÑALACIONES

ALARMAS MEMORIZADAS

EBI Traslador	Alarma traslador. Se presenta si caduca el time-out traslador durante la activación de la salida correspondiente. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.

ALARMAS NO MEMORIZADAS

ECM Err.Eeprom#	Alarma EEprom. Se verifica cuando se programa la tarjeta con una versión firmware diferente de la anterior.
	La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas. Esto comporta, además de la eliminación de la alarma, también la recarga de los datos predeterminados. Significado de los campos:
	# indica la tarjeta en alarma, con
	M = Master, A = Vega A

EAM No Moned.	Alarma falta monedero. Se verifica si se programa un sistema de pago MDB o Executive y falta la comunicación con tal sistema. La alarma se restablece automáticamente, por lo tanto desaparece apenas se instaura la comunicación serial.
ECF No Slave	Alarma ninguna tarjeta slave encontrada en el reset. Se verifica si en el encendido no se detecta ninguna tarjeta de potencia. Es necesario apagar el D.A. y verificar la tarjeta de potencia.
EC1C No Calien.	Alarma no calienta relativa a la caldera principal. Se presenta si la caldera 1 no alcanza la temperatura programada dentro del tiempo máximo de 15 minutos. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.
EAJ Fat. Escala	Alarma factor de escala. Es una alarma relativa a sistemas de pago Executive y Executive en ECS. Se verifica cuando por lo menos un precio programado dividido entre la moneda base del sistema de pago supera el valor de 250. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el precio que excede la verificación.
EBB Vaso	Alarma vaso. Se presenta si es activado el motor desenganche vaso por un tiempo mayor a 10 segundos. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.
EDP Niv.	Agua Alarma nivel agua. Se presenta si la gestión carga agua detecta anomalías en la carga de agua (Véase descripción gestión carga agua para detalles).
EDF_1 Tran. Azuc.	Alarma transportador azúcar.
ECK No Expan.	Alarma No expansión.
EGN dem. llena	Alarma cubeta líquidos llena. Se verifica cuando la entrada correspondiente al micro cubeta está en nivel lógico alto por más de 2 segundos. La gestión de tal alarma no se da durante la erogación. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se restablece la entrada.
ECE Slave F.S.	Alarma de slave fuera de servicio. Se verifica cuando durante el normal funcionamiento una tarjeta CPU pierde la comunicación con una tarjeta potencia Vega. La alarma se restablece automáticamente, por lo tanto desaparece apenas se instaura la comunicación serial.

SEÑALACIONES MEMORIZADAS

EDT_1 Molino þ — Señalación molino. Se presenta si el funcionamiento del molino dura más del tiempo máximo programado. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.

EDU_1 Dosificador þ — Señalación dosificador. Se presenta si el funcionamiento del dosificador no detecta la liberación del micro dosificador tras un segundo del desenganche. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.

EFN_1 Bomba — Señalación bomba. Se presenta si el funcionamiento del molino dura más del tiempo máximo programado. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.

EEK Grupo — Señalación grupo. Se presenta si el funcionamiento del grupo dura más del tiempo máximo programado. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.

EJK_A Vega NTC — Señalación sonda NTC Vega dañada.

EJJ_A DeltaSeg. — Señalación delta seguridad Vega.

EJL_A VegaSens. — Señalación sensor caída producto Vega.

SEÑALACIONES NO MEMORIZADAS

EDM_1 Sonda NTC — Señalación NTC caldera. Se presenta si es detectada una anomalía en la sonda NTC. La Señalación se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se restablece la sonda NTC.

EDF_2 Paletinas — Señalación paletinas. Se presenta si es activado el motor desenganche paletina por un tiempo mayor a 10 segundos. La eliminación de tal alarma se efectúa haciendo el procedimiento de reset alarmas.

EEJ No grupo — Señalación grupo no presente. Se presenta si es detectado el micro presencia grupo abierto. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se restablece la entrada.

Depurador — Señalación descontador depurador no bloqueante. Se presenta si el descontador depurador es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.

Caldera — Señalación descontador caldera no bloqueante. Se presenta si el descontador caldera es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.

Ester. HACCP — Señalación descontador HACCP no bloqueante. Se presenta si el descontador HACCP es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.

Electroválvulas — Señalación descontador electroválvulas no bloqueante. Se presenta si el descontador electroválvulas es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.

Juntas — Señalación descontador juntas no bloqueante. Se presenta si el descontador juntas es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.

Muelas café — Señalación descontador muelas no bloqueante. Se presenta si el descontador muelas es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.

Filtros café — Señalación descontador de fondos de café. Se presenta si el descontador filtros café es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.

Fondos café — Señalación descontador de fondos de café. Se presenta si el descontador fondos café es nulo. La alarma se restablece automáticamente y por lo tanto desaparece apenas se programa el valor del descontador.

ALARMAS OMNIFET

ECQ Omnifet ## — Alarma omnifet.
indica el número (véase tabla a continuación)

ECQ Omnifet A## — Alarma motor espiral Vega. Significado de los campos:
indica el sector

Para la correspondencia de las alarmas omnifet ## relativas a la tarjeta master se tienen las correspondencias indicadas en la tabla:

ECQ Omnifet ##	Salida correspondiente
0	OUT2:2 Grupo bomba rotativa
1	OUT2:3 Mixer 1
2	OUT2:4 Ventilador
3	OUT2:7 Polvo 1
4	OUT2:8 Polvo 2
5	OUT2:9 Desenganche café/mixer 2
8	OUT3:2 Ev. entrada agua
9	OUT3:3 Ev. 1 - Ev. café expreso
10	OUT3:4 Ev. 2
11	OUT3:7 Ev. 3
12	OUT3:8 Iluminación Cup Station
13	OUT3:9 Polvo 3

SEÑALACIONES ESPIRALES FUERA DE SERVICIO

EJL_A VegaSetA## — Espiral fuera servicio Vega.
indica el sector

HISTORIAL ALARMAS/SEÑALACIONES

Las alarmas/señalaciones que se presentan son memorizados para formar una lista de 15 eventos. Obviamente será sobrescrito el evento más lejano en el tiempo al presentarse una nueva alarma/señalación. Es posible visualizar esta lista mediante aplicación Windows o descargando los datos EVA-DTS.

BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.
Corso Africa 9 - 24040 Località Zingonia, Verdellino (BG) - ITALIA
tel. +39.035.4502111- fax +39.035.883.304

Cod. 11113911 - Ediz. 04/2008